Istruzioni per l'uso

Microonde

IT	GB	FR
Italiano, 1	English, 14	Français, 27
DE	ES	PT
Deutsch, 40	Español, 53	Português, 66

Sommario

INDESIT

Installazione

I

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, de cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione sull'uso e sulla sicurezza.

Incasso

Togliere il forno a microonde dall'imballo.

Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori dal forno.

- Accertarsi delle buone condizioni delle parti di seguito elencate:

- Porta e cerniere;
- Parte anteriore del forno;
- Parte interna ed esterna del forno;

! Non utilizzare il forno a microonde qualora le parti sopra elencate fossero difettose. Rivolgersi al rivenditore.

- Sistemare il forno a microonde su una superficie piana, in grado di reggere pesi.

- Ai fini di una corretta refrigerazione dell'apparato, installare il forno a microonde in un mobile recante un'apertura nella parte superiore (vedi libretto istruzioni di montaggio allegato).

! La spina di connessione del microonde alla rete deve rimanere accessibile dopo l'installazione.

- Nell'installare il forno a microonde, accertarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con la parte posteriore dato che le temperature elevate potrebbero danneggiarlo.

- In una colonna, il forno a microonde non deve essere installato al di sotto del forno elettrico, dato che quest'ultimo può provocare la formazione di condensa sul primo.

Il forno a microonde è dotato di un cavo contenente tre cavi, due per la corrente monofase e uno per la presa di terra.

! Il forno a microonde deve essere allacciato a una presa di terra.

! Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per guasti o incidenti personali causati dall'inadempimento delle istruzioni d'installazione

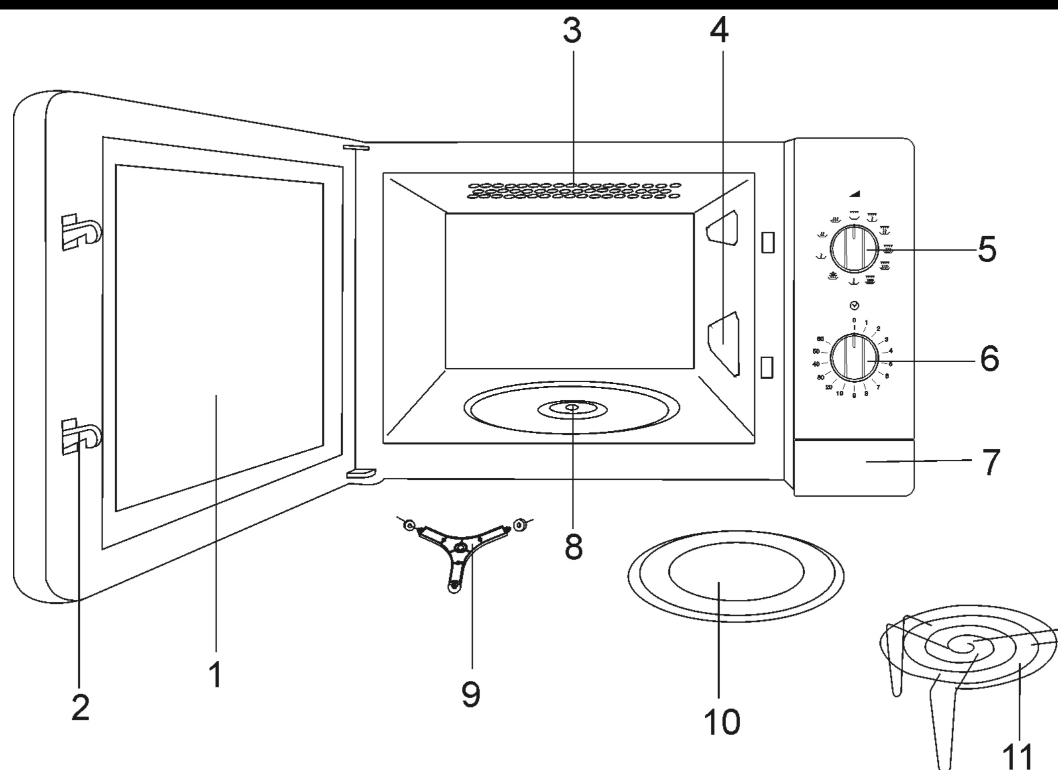
Specifiche

Tensione CA.. 230 V / 50 Hz
Fusible... 12 A / 250 V
Potenza richiesta...1200 W
Potenza de uscita microonde ....800 W
Frequenza di microonde............................. 2450 MHz
Dimensioni esterne
(Larg.×Lung.×Pr.)........................595 × 390 × 320 mm
Dimensioni della cavità
(Larg.×Lung.×Pr.)........................305 × 210 × 280 mm
Capacità del forno ....18 ltr
Peso ....18,6 kg

Vista d'insieme

INDESIT

I



1 – Vetro del portello
2 – Fermo
3 – Griglia del quartzo
4 – Coperture della ventola
5 – Selettore delle Funzione
6 – Selettore dei Tempi
7 – Tasto di apertura
8 – Scanalatura per la base di rotazione
9 – Base di Rotazione
10 – Piastra di Rotazione
11 – Griglia

I

Funzionamento del forno a Microonde:

Nella cucina convenzionale, il calore irradiato dalle resistenze o dai fornelli a gas, penetra lentamente nei cibi dall'esterno verso l'interno. Ciò porta a un'enorme dispersione energetica in termini di riscaldamento dell'aria, componenti del forno e recipiente.

Nel forno a microonde, invece, il calore viene generato all'interno del cibo stesso, che viene così riscaldato dall'interno verso l'esterno. Non si verificano perdite energetiche dal momento che l'aria, le pareti interne del forno e i recipiente (se adeguati), non vengono riscaldati per azione delle microonde.

Vantaggi dei forni a microonde sono:

1. Risparmio sui tempi di cottura: in generale, riduzione di 3/4 dei tempi di cottura convenzionale.

2. Scongelamento ultrarapido dei cibi, con conseguente riduzione del rischio di comparsa di batteri.

3. Risparmio energetico.

4. Conservazione del valore nutritivo dei cibi, in seguito alla riduzione dei tempi di cottura.

5.Pulizia agevole.

Il forno è munito di una valvola ad alta tensione chiamata Magnetrón, atta a trasformare l'energia elettrica in energia a microonde. Tali onde elettromagnetiche vengono convogliate all'interno del forno da una guida d'onda, e sono distribuite da un espansore metallico oppure da un piatto girevole.

All'interno del forno, le microonde si propagano in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nei cibi.

Gran parte dei cibi contengono acqua le cui molecole vibrano per azione delle microonde.

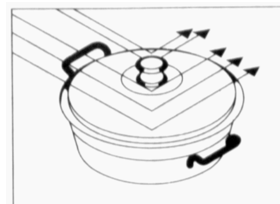
L'attrito tra le molecole porta alla formazione di calore che fa aumentare la temperatura degli alimenti, scongelandoli, cucinandoli e mantenendoli caldi.

Dal momento che il calore si forma all'interno dei cibi:

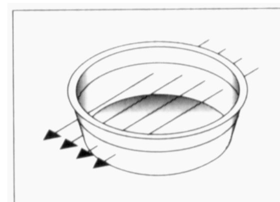
- Questi possono essere cotti senza o con pochi liquidi o grassi.
- Scongelare, riscaldare o cucinare nel forno a microonde richiede meno tempo di un forno convenzionale.
- Vitamine e aromi vengono conservati.

Le microonde attraversano la porcellana, il vetro, il cartone e la plastica ma non il metallo, ragion per cui il forno non va utilizzato con recipiente metallici o contenenti parti in metallo.

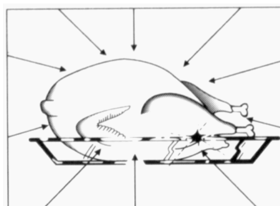
Le microonde vengono riflesse dal metallo...



...attraversano la Porcellana e il Vetro...



...e vengono assorbite dai cibi.



Avvio e utilizzo

INDESIT

I

Avviare il forno

Procedere come indicato di seguito:

1. Collegare il forno a una fonte di alimentazione adeguata (si vedano le istruzioni di installazione).

2. Aprire la porta premendo l'apposito pulsante.

3. Sistemare il recipiente con il cibo sul vassoio o sulla griglia.

4. Selezionare la funzione e il tempo di cottura desiderati, secondo quanto descritto nei capitoli seguenti.

5. Richiudere la porta.

6. Il forno inizierà a funzionare.

La porta del forno può essere aperta in qualunque momento durante il funzionamento dello stesso. In questo caso:

• Si interrompe immediatamente il funzionamento del forno;

• Il grill si disinserisce. Tuttavia si manterrà molto caldo;

• Il Selettore dei Tempi si ferma automaticamente indicando il tempo di funzionamento rimanente.

• A questo punto sarà possibile:

• Mescolare o rimescolare gli alimenti per migliorare l'uniformità di riscaldamento;

• Selezionare un'altra funzione posizionando il Selettore delle funzioni in un' altra posizione;

Variare il tempo di funzionamento rimanente azionando il Comando dei tempi.

! Al termine dell'utilizzo del forno, posizionare il Selettore dei Tempi nella posizione 0. Se la posizione è diversa, chiudendo la porta il forno comincerà a funzionare.

! Per interrompere il funzionamento del forno prima del tempo programmato, posizionare il Selettore dei Tempi nella posizione 0 oppure aprire la porta.

! Col il forno in funzione è possibile cambiare sia il tempo che il livello di potenza azionando il corrispondente comando.

Impostare timer

La selezione del tempo di funzionamento desiderato si realizza ruotando il Selettore dei Tempi.

Per tempi inferiori a 2 minuti posizionare il Selettore dei Tempi in una posizione superiore e poi retrocedere al tempo desiderato.

In ogni caso in cui il Selettore dei Tempi venga a trovarsi in una posizione differente da 0, la luce del forno deve rimanere accesa.

I

Impostazione Funzioni

Funzione Microonde

Collocare il Selettore delle Funzioni nella posizione corrispondente al livello di potenza desiderato facendo riferimento alla tabella qui riportata.

Posizione	Nivel Potenza	Potenza
	Massima	800 W
	Media	650 W
	Minima	460 W
	Scongelare	290 W
	Mantenere Caldo	150 W

Prima di utilizzare qualsiasi recipiente verificare se il medesimo è adatto al forno a microonde (VEDI CONSIGLI PRATICI).

Prima di cucinare gli alimenti inciderne sempre la parte esterna.

Sistemare i liquidi da riscaldare in un recipiente con apertura larga allo scopo di permetterne la giusta evaporazione.

Non dimenticare che nel microonde:

1. Quanto maggiore è la quantità degli alimenti, tanto maggiore sarà il tempo necessario alla cottura.

2. Quanto inferiore è la temperatura degli alimenti, tanto maggiore sarà il tempo necessario alla loro cottura.

3. Gli alimenti meno densi si preparano più rapidamente.

4. Una distribuzione perfetta degli alimenti sulla base del forno garantisce una cottura più uniforme. Disponendo gli alimenti a maggior densità in forma di anello esterno e quelli a minor densità al centro del piatto, si potranno cucinare vari tipi di alimenti contemporaneamente.

5. Si ottengono migliori risultati di cottura lasciando riposare i cibi per qualche tempo prima di servirli, dal momento che, una volta spento il forno, la cottura prosegue ancora per alcuni secondi.

6. Coprendo gli alimenti, si ridurranno i tempi di cottura e se ne impedirà la disidratazione. I coperchi devono essere di materiale trasparente alle microonde e dovranno essere dotati di un piccolo ugello per la fuoriuscita del vapore.

Funzione Grill

Collocare il Selettore delle Funzioni nella posizione [grill symbol].

Il forno dispone di un limitatore di temperatura che controlla le resistenze elettriche collegandole o disinserendole, allo scopo di mantenere la temperatura entro i limiti impostati.

È consigliabile l'uso della griglia per avvicinare gli alimenti al grill ed ottenere così una cottura migliore.

La griglia non va sistemata a contatto con le superfici metalliche della cavità del forno, dal momento che potrebbe innescare un arco elettrico e danneggiare l'apparecchio.

! Quando il grill viene usato per la prima volta, è normale che si sprigionino fumi e odori a seguito degli oli impiegati nel processo di fabbricazione.

! Dopo aver usato il grill le prime volte, è normale che la zona perforata posta a protezione delle resistenze del medesimo, si deformi e assuma un colore dorato a causa delle elevate temperature raggiunte durante il funzionamento del grill stesso.

! Il vetro della porta raggiunge temperature elevate quando il grill è in funzione, ragion per cui il forno va installato a un'altezza dal suolo non inferiore a 80 cm., in modo tale da tenerlo fuori dalla portata dei bambini.

! Quando il grill è in funzione le pareti della cavità del forno e il grill stesso saranno estremamente caldi. Si consiglia pertanto l'uso di guanti da cucina.

! Se il grill viene usato a lungo, è normale che le resistenze si spengano per brevi lassi di tempo a seguito dell'entrata in funzione del limitatore di temperatura di sicurezza.

! Non utilizzare né recipiente di plastica né di altri materiali poco resistenti alle temperature elevate del grill perché esse ne potrebbero causare la distruzione.

Funzione Microonde + Grill

Collocare il Selettore delle Funzioni nella posizione corrispondente al livello di potenza desiderato facendo riferimento alla tabella qui riportata.

Posizione	Nivel Potenza	Potenza
[symbol]	5	800 W
[symbol]	4	680 W
[symbol]	3	530 W
[symbol]	2	390 W
[symbol]	1	240 W

I

Tabella funzioni

Descrizione delle Funzioni

Icono	Descrizione	Potenza	Alimento
	Mantenere Caldo	150 W	Disgelamento lento per gli alimenti fragili, mantenendo il cibo caldo
	Scongelare	290 W	Cuocere a basso calore, riso Disgelamento veloce
	Potenza Mínima	460 W	Sciogliere il burro Riscaldare alimenti per bambini
	Potenza Media	650 W	Cottura delle verdure e degli altri alimenti Cuocere e riscaldare gradualmente Riscaldare e cucinare la piccole quantità Riscaldare cibi delicati
	Potenza Massima	800 W	Cucinare e riscaldare bevande e altri cibi da cottura veloce.
	1	240 W	Tostare il pane
	2	390 W	Cuocere pollame e carne alla grilia
	3	530 W	Cucinare polpettoni e piatti gratinati
	4	680 W	Preparazione di carne bovina
	5	800 W	Gratinare patate
	Grill	1000 W	Grigliare i cibi

Precauzioni e Consigli

INDESIT

I

Sicurezza generale

! Se la porta o la guarnizione fossero difettose, il forno non andrà collegato alla rete elettrica fino a che non sarà stato ispezionato ed eventualmente riparato da personale autorizzato.

! Le operazioni o le riparazioni che richiedono la sostituzione di un qualsiasi coperchio o di un dispositivo di protezione delle microonde vanno eseguite da un addetto qualificato, dal momento che possono essere pericolose per l'utente.

! Per riscaldare liquidi o altri cibi non si dovrà fa uso di recipiente ermetici dal momento che essi potrebbero scoppiare.

! I bambini non dovranno utilizzare il microonde senza essere stati dapprima informati sull'uso del medesimo ed essere, pertanto, in grado di comprendere i pericoli derivanti da un eventuale impiego errato di tale elettrodomestico.

! Quando viene attivata la modalità di funzionamento Combi (microonde + grill) del forno a microonde, i bambini potranno farne uso soltanto se debitamente sorvegliati da un adulto date le alte temperature raggiungibili.

! Il forno a microonde va pulito regolarmente al pari di eventuali resti di cibo (per ulteriori informazioni, vedi il capitolo relativo alla Manutenzione del forno). Se il forno non viene mantenuto pulito, se ne potrebbe deteriorare la superficie, con relativo accorciamento della vita utile del medesimo e probabile mancato funzionamento.

- Quando vengono riscaldati cibi in recipiente di plastica o di carta, verificare regolarmente l'interno del forno per evitare combustioni.
- Se si rilevasse la presenza di fumo, il forno va disinserito mentre la porta dovrà rimanere chiusa per soffocare le fiamme.
- Dopo aver riscaldato un biberon o degli omogeneizzati per bambini, mescolare il contenuto del recipiente e verificare la temperatura della pietanza prima di servirla.
- Le bevande riscaldate nel forno a microonde possono giungere a ebollizione per cui i recipiente vanno usati con cura.
- Le uova con il guscio e le uova sode non vanno riscaldate nel forno a microonde dato che potrebbero scoppiare anche a riscaldamento avvenuto.
- Utilizzare soltanto utensili adatti al forno a microonde. Non utilizzare utensili metallici nel medesimo a meno che non vengano forniti dal produttore.
- Non far uso di recipiente chiusi per riscaldare liquidi o altri cibi dal momento che detti contenitori possono scoppiare.
- Non riscaldare mai alcool puro o bevande alcoliche. PERICOLO DI COMBUSTIONE.
- In caso di dubbio, selezionare tempi brevi per cucinare, riscaldare e scongelare cibi nel forno a microonde. In seguito a tempi di cottura prolungati i cibi possono risultare eccessivamente asciutti e giungere persino alla combustione.
- Il forno va utilizzato soltanto per riscaldare, cucinare e scongelare cibi.
- Il forno non andrà messo in funzione se sprovvisto del vassoio o se è vuoto.
- Non ostruire le aperture di ventilazione del forno.

• Smaltimento

Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separartemente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

I

Consigli pratici

• Utilizzare stoviglie resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcelana, ceramica o in materiale plastico termoresistente. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

• Diverso è invece il caso delle stoviglie in metallo, le quali non lasciano passare le microonde. Gli alimenti nei contenitori metallici restano pertanto freddi. Accertasi che gli aggetti in metallo – per esempio, un cucchiaio – si trovino a non meno di 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Il vetro interno della porta potrebbe andare distrutto per la formazione di scintille.

• Per scongelare o cucinare uniformemente tagli di carne dalle dimensioni irregolari, si consiglia di coprirne le parti più sottili con della carta stagnola. Questa andrà posta a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno; in caso contrario, potrebbe innescarsi un arco elettrico.

• Si possono utilizzare utensili metallici purché siano più piccoli del taglio di carne.

• Il vetro contiene una certa percentuale di cromo per cui potrebbe crepare se i tempi di cottura sono prolungati.

! La porcellana può essere utilizzata nel forno a microonde ma non deve recare alcun disegno. Infatti l'umidità eventualmente presente all'interno dei disegni può portare a un aumento della pressione in seguito all'azione delle microonde rovinando così il disegno.

! Questo tipo di recipiente può surriscaldarsi se i tempi di cottura sono lunghi.

I recipiente di ceramica smaltata dipinta possono essere utilizzati nel forno a microonde solamente se lo smalto ricopre lo strato di colore.

Alcuni smalti e colori contengono sostanze metalliche. Il vasellame di questo tipo non va utilizzato nel forno a microonde perché può rovinarsi.

L'azione delle microonde potrebbe danneggiare la doratura e l'argentatura eventualmente presenti sul recipiente.

! Il vasellame in plastica deve essere resitente a temperature di almeno 180°C. In caso contrario potrebbe deformarsi. Il vasellame melaminico non è adatto al forno a microonde.

Per riscaldare o cucinare alimenti contenuti in sacchetti di plastica questi andranno bucati per permettere la fuoriuscita del vapore. In questo modo si evita lo scoppio dei medesimi.

! Non si possono utilizzare recipiente di legno nel forno a microonde.

Manutenzione del forno

INDESIT



• Per vedere se una stoviglia di vetro, terracotta o porcellana può essere usata nel forno a microonde, eseguire le seguenti operazioni:

- Sistemare il recipiente vuoto vicino a un bicchiere pieno d' acqua all'interno del forno;
- Chiudere la porta;
- Sistemare il selettore funzioni nella posizione di microonde a potenza massima;
- Regolare il tempo di funzionamento a 1 minuto.

! Se durante il funzionamento si rilevano dei rumori accompagnati da scintille, disinserire immediatamente l'elettrodomestico.

• Le stoviglie in cui si verifica tale inconveniente o che si presentano molto calde quando vengono estratte dal forno a microonde non sono adatte a tale elettrodomestico.

! I recipiente di ceramica smaltata racchiudono parecchie molecole d'acqua per cui subiscono un certo riscaldamento. Nonostante ciò potranno essere utilizzati in un forno a microonde.

! Se dovessero sussistere dei dubbi, rivolgersi al rivenditore da cui si è acquistato il vasellame per accertarsi che sia adeguato all'uso nel forno a microonde.

Si consiglia l'uso di coperchi di vetro o di plastica perché:

1. Impediscono l'eccessiva fuoriuscita di vapori, soprattutto nel caso di cotture prolungate.
2. Accelerano il processo di riscaldamento degli alimenti.
3. Impediscono la disidratazione degli alimenti.
4. Impediscono la perdita di aromi.

I coperchi dovranno recare dei fori per evitare problemi di pressione. La pellicola di plastica deve essere perforata.

Per riscaldare biberon, barattoli di omogeneizzati per neonati e altri recipiente analoghi togliere il coperchio. I recipiente chiusi potrebbero esplodere.

I

Escludere la corrente elettrica

Accertarsi che la spina sia stata disinserita dalla presa prima di iniziare a pulire il forno.

Non Usare Detergenti Abrasivi.

Pulire l'apparecchio

Esterno

1. Pulire la superficie esterna con detersivo neutro, acqua tiepida e asciugare con un panno umido.

2. Evitare che l'acqua penetri nei fori di ventilazione del forno.

Interno

1. Dopo aver utilizzato il forno pulirne le pareti con un panno umido.

2. Evitare che l'acqua penetri nei fori della cavità.

3. Se dopo aver cucinato si osserva che la cavità del forno è particolarmente sporca, posare un bicchiere d'acqua sul vassoio e accendere il forno per 4 minuti a potenza massima. Il vapore ammorbidirà lo sporco che potrà essere quindi tolto facilmente con un panno morbido.

4. Il vassoio potrà essere lavato normalmente con detersivo per stoviglie o nella lavastoviglie.

Porta, controporta

1. Tali zone andranno sempre pulite a regola d'arte, in particolar modo le superfici di contatto tra la porta e la parte frontale del forno, per evitare fughe di microonde.

2. Utilizzare detersivo neutro, acqua tiepida e asciugare con un panno morbido.

Sostituzione della lampadina

La sostituzione della lampadina dovrà essere operata dal Servizio Assistenza Tecnica, poichè si rendono necessari utensili special (*vedi servizio assistenza*).

Soluzione problemi

Le riparazioni o gli interventi effettuati da personale non appartenente al S.A.T. possono essere pericolosi.

Qualsivoglia genere di riparazione o intervento andrà effettuato dal produttore o dal personale qualificato del S.A.T

Qualora venissero rilevate delle anomalie nel forno, prima di rivolgersi al S.A.T. verificare quanto segue:

1. Accertarsi che la spina sia inserita nella presa e che il forno sia sotto tensione (collegare un altro elettrodomestico a tale spina e vedere se funziona).

2. Se la lampadina del forno si accende ma gli alimenti non si riscaldano verificare che la porta sia ben chiusa. Se quest'ultima non si chiude correttamente non si avrà produzione di microonde.

Sostituzione del cavo alimentazione

Se il cavo di alimentazione è defettoso, andrà sostituito a cura del produttore o degli adetti qualificati del Servizio di Assistenza Tecnica dal momento che si rendono necessari utensili speciali.

Instructions for use

Microwave

GB

IT	GB	FR
Italiano, 1	English, 14	Français, 27
DE	ES	PT
Deutsch, 40	Español, 53	Português, 66

MWA 112

Contents



Installation

INDESIT

GB

! It is important conserve this book to consult at any moment. Keep the operating instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.

! Read the instructions in this book carefully: the instructions contain important information regarding appliance and care.

Installation

Remove the microwave oven from packing.

Remove all packing materials and accessories from the microwave oven cavity.
• Check whether the following parts are in good condition:

- Door and hinges;
- Front of the microwave oven;
- Inside and outside of microwave oven.

! Do not use the appliance if you find any faults do not use the microwave oven, and contact your dealer.

• Place the appliance on a stable, flat surface.

- To allow efficient cooling of the microwave oven its installation is recommended in a unit with an opening in the upper part (refer to the installation instructions leaflet enclosed).

! The microwave oven plug shall be accessible after installation.

- When installing the microwave oven great care should be taken to ensure that the mains power cable cannot come into contact with the rear since the high temperatures involved could cause damage.

- When the microwave oven is installed in a column with a conventional oven, the microwave oven must not be located underneath the conventional oven because of the possibility of condensation forming inside the latter.

The microwave oven has been supplied with a mono-phase power supply cord. The appliance must be earthed.

! This appliance must be earthed.

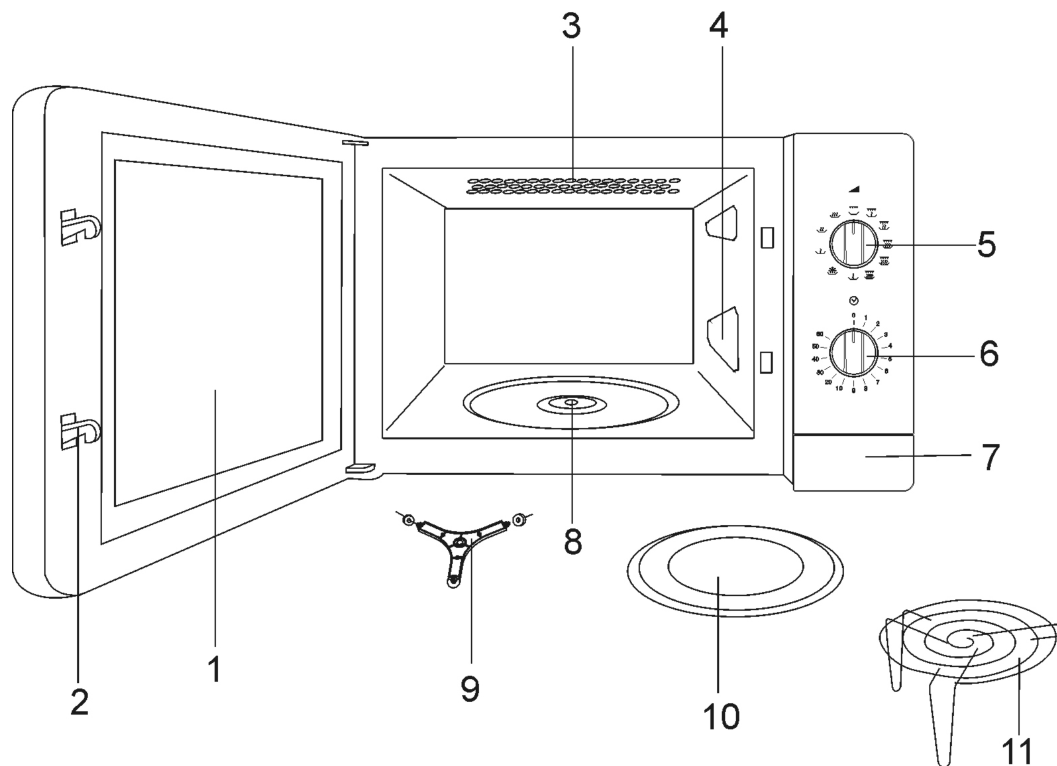
! The manufacturers and dealers are not liable for any breakdowns or personal accidents should these installation instructions not be observed by the purchaser.

Specifications

AC voltage..230 V / 50 Hz
Fuse..12 A / 250 V
Power required .... 2200 W
Grill power .... 1000 W
Microwave output power.................................. 800 W
Microwave frequency ....2450 MHz
Outer dimensions
(W×A×D).................................... 595 × 390 × 320 mm
Cavity dimensions
(W×A×D).................................... 305 × 210 × 280 mm
Oven capacity .... 18 ltr
Weight .... 18,6 kg

Description of the appliance

GB



1 – Glass window on the door
2 – Catch
3 – Quartz grill
4 – Mica covers
5 – Function Selector
6 – Timer Selector
7 – Open button
8 – Slot for rotating base
9 – Rotating base
10 – Rotating plate
11 – Grill

Microwave oven function:

In a conventional oven the heat radiated by the resistances or gas burners, slowly penetrates the food from the outside to the inside. There is, therefore, a great loss of energy in the heating of the air, oven components and recipients.

On the other hand, in microwave ovens the heat is generated in the interior of the food itself, heating it from the inside outwards. There is therefore no loss of energy as the air, interior walls of the oven and recipients (when adequate) do not heat up with microwaves.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Save on cooking time: in general there is a 3/4 reduction of the cooking time than with conventional methods.

2. Ultra-quick defrosting that prevents bacteria development.

3. Electricity saving.

4. Maintaining the nutritive value of the food due to the cooking time reduction.

5. Easy cleaning.

In the microwave oven there is a high voltage valve called "Magnetron" that converts electric energy to Microwave energy. These electromagnetic waves are conducted to the inside of the oven cavity by means of wave-guide and spread by a mode stirrer or by a turntable.

Inside the oven, the Microwaves spread out in all directions and are reflected by the metallic walls, penetrating the food evenly.

Most food contains water, whose molecules vibrate with Microwaves.

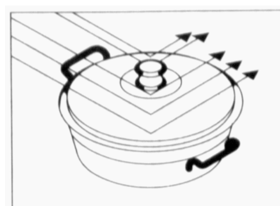
The friction between the molecules generates heat, which causes a temperature rise in the food, defrosting it, cooking it or keeping it warm.

As the heat is formed inside the food:

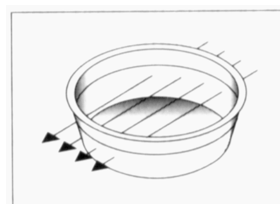
- It may be cooked with little or no liquid or fat;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutritive substances are preserved;

The Microwaves pass through porcelain, glass, cardboard and plastic but not through metal. Therefore, recipients made of or containing metal should not be used in the microwave oven.

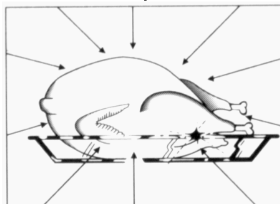
The Microwaves are reflected by the metal…



…they pass through Glass and Porcelain…



…and they are absorbed by the food.



Beginning and use

GB

Start

Proceed as follows:

1. Plug the microwave oven into a suitable outlet (see installation instructions).

2. To open the door, press the open button.

3. Place the container with the food on the oblate or on the grille.

4. Select the function and the cooking time, according to the description contained in the following sections.

5. Close the door.

6. The microwaves start to function.

The oven door may be opened at any time while in use:

• The microwaves oven is immediately interrupted;

• The grill will be switched off, however, remaining very hot;

• The timer will stop automatically, indicating the time left.

You may then, if you wish:

• Move or turn the foods around to improve uniformity of the heating process;

• Select another function, placing the function selector in another position;

Change the operating time that is left, by turning the timer button.

! When you finish using the oven, always turn the timer button to zero, because otherwise the oven will start to function when you close the door and may be damaged when empty.

! To interrupt the functioning of the microwave, turn the Timer Button to ZERO or open the door.

! It is possible to change the operating time, the power level or the function while the oven is functioning, by turning the respective control.

Operating time

The desired operating time is selected by turning the timer button.

For times under 2 minutes, turn the timer button to a higher time and then go down to the desired time.

As long as the timer button reads other than zero, the oven light should be on.

When the operating time is over, the timer emits a beep and automatically disconnects the oven.

Instructions for use

Function Microwave

Set the function selector to the position that corresponds to the desired power level, according it the following table:

Position	Power level	Power
	Maximum	800 W
	Medium	650 W
	Minimum	460 W
	Defrost	290 W
	Keep hot	150 W

Before using any dish, make sure that it is appropriate for use in microwaves (SEE ADVICE ON THE USE OF UTENSILS AND RECIPIENTS).

Always make a slit in the food's shell before cooking it.

Whenever heating liquids use a recipient with a large opening to allow the vapour to escape.

Remember that:

1. Larger quantities of food require more cooking time.

2. The lower the food temperature the more cooking time is needed.

3. Less dense foods cook faster.

4. An even distribution of the food in the oven guarantees better results. The cooking of different types of foods simultaneously is possible by placing the dense food in an outside circle and the less dense in the centre of the plate.

5. Better results are achieved by allowing the food to stand before serving because it continues to cook for some time after the oven is switched off.

6. The cooking time may be shortened and the liquids preserved (the food doesn't dry out) by covering the food. The lids should be transparent to allow the microwaves through and they should have a small opening for the vapour to escape.

Function Grill

GB

Set the function selector to the appropriate position.

The oven has a temperature limiting device that controls the electrical resistances, connecting and disconnecting them to keep the temperature within certain limits.

We recommend that the grille be used o bring the foods closer to the grill and thus obtain better results.

Do not place the grill rack in contact with the cavity's metal surface as there may be an electric arc and consequent damages.

! While the grill is being used for the first time, the producing of fumes and odours is normal, due to the oils used in the manufacturing process.

! After the first uses 0f the grill, it is normal for the perforated area that protects the heating elements of the grill to deform and to become a golden colour due to the high temperatures that the grill reaches during use.

! The glass on the door reaches high temperatures during grilling. Therefore the oven should be installed at least 80 cm above the floor, so as to be out of reach of children.

! While in operation, the inside walls of the oven and the grill become very hot, therefore the use of kitchen gloves is recommended.

! During extended use of the grill it is normal for the heating elements to switch off for short periods due to the action of the safety temperature limiter.

! Do not use plastic containers or others that have poor temperature resistance, as these could be destroyed due to the high temperatures that the grill reaches.

Function Microwave + Grill

Set the function selector to the position that corresponds to the desired power level, according to the following table:

Position	Power level	Power
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W

Table of functions

Description of functions

Symbol	Description	Power	Foods
	Keep hot	150 W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
	Defrost	290 W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
	Minimum	460 W	Melting butter Heating baby food
	Medium	650 W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully Heating and cooking small quantities Heating delicates foods
	Maximum	800 W	Cooking and heating liquids and other foods fast
	1	240 W	Browning toast
	2	390 W	Grilling poultry and meat
	3	530 W	Cooking meatloaves and “au gratin” dishes
	4	680 W	Preparing meat round
	5	800 W	Potatoes “au gratin”
	Grill	1000 W	Grill all sorts of foods

Precautions and Advices

GB

General security

! If the door or the door hinges are damaged, the oven should not be switched on until repaired by a qualified technician.

! It is dangerous for anyone, except a qualified technician, to tamper with the apparatus or try to repair it in any way by removing any lid or covering which assures protection against the exposure to microwave energy.

! Liquids and other food should not be heated in airtight recipients as these can explode.

! Children should only be allowed to use the oven without adult supervision if they have been given the appropriate instructions so that they can use the oven safely and understand the dangers of its incorrect use.

! When the microwave oven is operated in the Combination mode (Microwaves + Grill), children should only be allowed to use the unit under adult supervision due to the high temperatures generated.

! The microwave oven should be cleaned regularly and any food deposits removed (please see the chapter on Oven Maintenance for details). Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- When heating food in plastic or paper recipients, check the oven frequently in case they ignite.
- If any smoke is detected, then switch off the oven or disconnect it and keep the door closed in order for any flame to die out.
- After warming up baby bottles or baby food jars stir or shake its contents and check the temperature before feeding, to avoid burns.
- Warming up drinks in the microwave oven may result in a delayed eruptive boiling; therefore one should be careful when handling the recipient.
- Eggs with their shell and whole boiled eggs shouldn't be warmed up in microwave ovens as they may explode, even after microwave heating has ended.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Do not use any metal utensils inside the oven unless they were supplied with the oven and for that purpose.
- Do not warm up liquids or other food in closed recipients as they may explode.
- Do not warm up pure alcohol or alcoholic drinks. FIRE DANGER.
- When in doubt, choose short periods to cook heat or defrost food with microwaves. With long cooking periods the food may become dry and even begin to burn.
- Do not use the microwave oven for anything other than warming, cooking or defrosting food.
- Do not operate the microwave oven without its tray nor when empty.
- Keep the microwave oven ventilation holes open. Never cover any air vents or openings.

Eliminating

- Eliminating the packing materials: use the right bins when discarding all of packing materials. This will ensure that the packaging materials are recycled.

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Practical advices

• Use heat resistant ovenware made of glass, glass, ceramic, and porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials do not block the microwaves.

• This is not the case with ovenware made of metal. The microwaves are obstructed which means that the food in closed containers remains cold. Ensure that any metal objects – e.g. a spoon – are at least 2 cm away from the oven walls and the inside of the door. The glass on the inside of the door could be damaged by sparks.

• To cook or defrost pieces of meat of irregular sizes, you may cover the thinner parts with tin foil, which should be kept at least 2 cm away from the oven walls, otherwise these may cause an electric arc.

• Metal spits may be used as long as they are smaller than the pieces of meat.

• Crystal contains a percentage of lead, which may cause it to crack if used in the microwave oven. The same may happen to glass dishes with jagged edges.

! Porcelain dishes may be used but they should not have hollow handles. Humidity may be formed inside the hollow handles, which will causes an increase in pressure that may cause them to break.

! This type of dish may heat considerably.

Painted glazed ceramic dishes may be used if the painting is done under the glaze.

Many glazes and colours contain metallic substances. If this is the case they should not be used in the microwave as they may be damaged.

Recipients with silver and gold glazes may go dark.

! Plastic dishes should be heat resistant (at least 180° C) or they may be deformed when used in the microwave. Melamine dishes are not suitable for use in the microwave as they heat up too much

To cook or heat food in plastic bags, they should be perforated to allow vapour to escape thus preventing the bag from bursting.

! Wooden recipients should not be used in the microwave. Wood contains water, which evaporates and may cause the recipient to crack.

Microwave Oven Maintenance

GB

• If in doubt about the use of glass, glazed ceramic or porcelain dishes in the microwave oven, do the following test:

- Place the empty dish and a glass of water inside the microwave oven;

- Close the door;

- Set the Power Level Selector at maximum power;

- Adjust the timer to 1 minute;

! If during this test you hear any noise along with sparks, turn off the oven immediately.

• Any kind of cookware that has this kind of behaviour or is very hot when removed from the oven should not be used in the microwave oven.

! Glazed ceramic dish recipients contain many water molecules and heat a lot, but can be used in the microwave oven.

If in doubt, contact the supplier of the cookware, and make sure that they are appropriate for microwaves.

The use of glass lids, plastic lids or plastic film is advisable because:

1. They prevent the release of excessive vapours especially when cooking for longer periods.

2. They increase the speed of heating food.

3. They prevent the food from drying up.

4. They prevent the loss of the food aroma.

The lids should have holes to avoid pressure. Plastic film should be perforated.

Baby bottles, baby food jars and other similar recipients should be warmed up without lids as they can burst.

Remove the plug from the socket

Make sure that the oven is unplugged before cleaning the oven.

Don't use abrasive cleaning products.

Cleaning

Outside

1. Clean the outside surface with neutral detergent, lukewarm water and dry it with a damp cloth.

2. Avoid water from entering the oven ventilation holes.

Inside

1. Clean the oven walls with a damp cloth after each use.

2. Avoid water from entering the ventilation holes in the oven's interior.

3. If some time has passed by since the last cleaning and the oven's interior is dirty, place a glass of water on the tray and switch on the oven for 4 minutes on the highest setting. Moisture will form on the oven walls, which will be easily cleaned.

4. The tray can be washed with regular dish washing detergent or in the dishwasher.

Door, door seal, and oven front

1. These parts should always be clean, especially the contact surface between the door and the oven front, to prevent microwave leakage.

2. Use neutral detergent, lukewarm water and dry the surface with a soft cloth.

Light Replacement

The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.

GB

Solving Problems

Repairs or interventions carried out by an unqualified serviceman can cause dangerous situations.

Every and any kind of repair or intervention should be done by the manufacturer, authorized agents or qualified technicians.

If you detect any abnormalities in the oven, check the following before you contact T.A.S:

1. Check if the outlet into which the oven is plugged has power. To do so, plug another appliance into the same outlet and check if it works.

2 If the oven lamp switches on, but the food does not heat up, check if the door is well closed (if the door is not properly closed, no microwaves will be produced).

Cord Replacement

If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, authorized agents or qualified technicians in order to avoid any dangerous situation and also because special tools are required.

Mode d’Emploi

Micro-ondes

FR

IT	GB	FR
Italiano, 1	English, 14	Français, 27
DE	**ES**	**PT**
Deutsch, 40	Español, 53	Português, 66

MWA 112

Table de matières

INDESIT

Installation

FR

! Il est important de conserver la notice afin de la consulter postérieurement. En cas de vente, cession ou transfert, assurez-vous que la notice accompagne toujours l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : se sont d'importantes informations en ce qui concerne l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil.

Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

• Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

- Porte et charnières;
- Le devant du four;
- La partie intérieure et extérieure du four.

! Si vous trouvez un défaut dans ces pièces n'utilisez pas le four, et contactez le vendeur.

• Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

- Pour permettre une bonne réfrigération de l'appareil, il est recommandé d'installer le four à micro-ondes dans un meuble ayant une ouverture sue la partie supérieure (voir les feuilles ci-jointes).

! La fiche de prise de courant du four micro-ondes doit être accessible après installation.

- Au moment d'installer le four à micro-ondes, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec la partie arrière car les hautes températures pourraient l'abîmer.

- - Lorsque le four à micro-ondes est installé en colonne avec un four électrique, il faut éviter qu'il soit placé sous le four électrique puisqu'il peut provoquer la formation de condensations dans ce dernier.

Le four est équipé d'un câble électrique et d'une prise de courant monophasé. Le branchement devra être fait à une prise de terre.

! Ce four doit être branché à une prise de terre.

! Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par le non exécution de ces instructions.

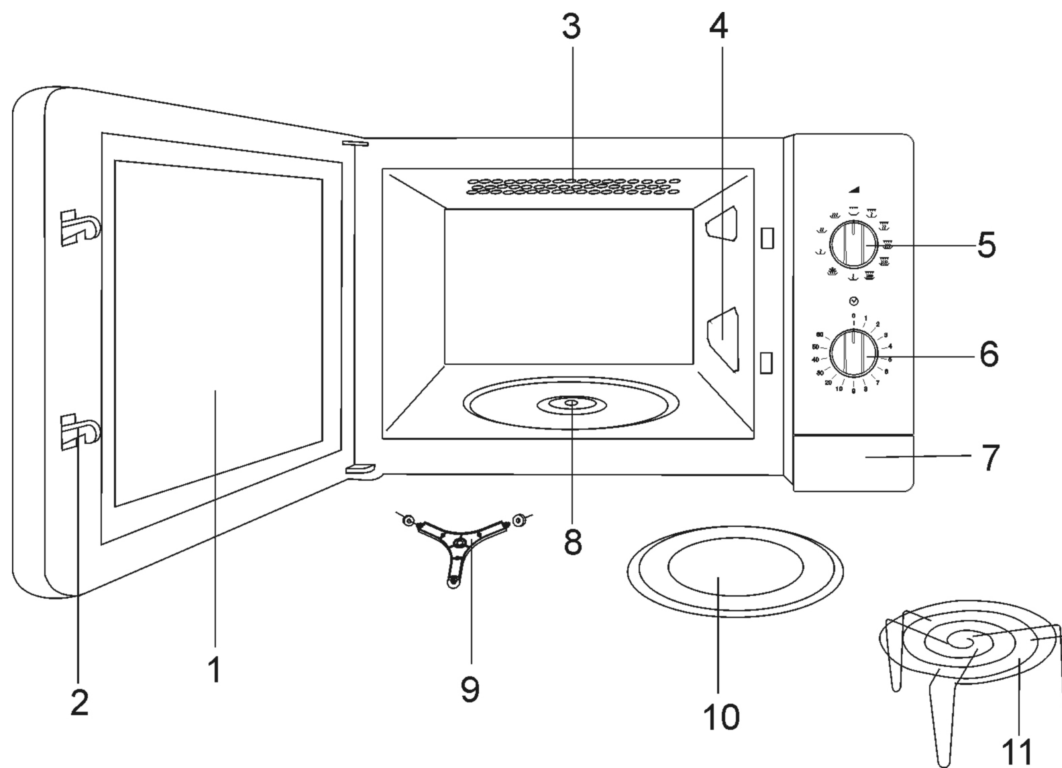
Spécifications

Tension AC.. 230 V / 50 Hz
Fusible... 12 A / 250 V
Puissance requise...2200 W
Puissanse du grill..1000 W
Puissance de sortie micro-ondes.......................800 W
Fréquence de micro-ondes......................... 2450 MHz
Dimensions extérieures
(L.xH.xP.)...................................595 × 390 × 320 mm
Dimensions intérieures
(L.xH.xP.)...................................305 × 210 × 280 mm
Capacité du four ....18 ltr
Poids ....18,6 kg

Description de l'appareil

INDESIT

FR



1 – Vitre de la porte
2 – Languette
3 – Grill en quartz
4 – Couvercle mica
5 – Sélecteur de fonctions
6 – Le Temporisateur
7 – Bouton d'ouverture
8 – Orifice pour le support du plateau tournant
9 – Support du plateau tournant
10 – Plateau tournant
11 – Grille

Fonctionnement du four micro-ondes :

Dans le four conventionnel, la chaleur irradiée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. C'est pourquoi il existe une grande perte d'énergie lorsque l'air, les composants du four et les récipients sont chauffés.

Dans le four à micro-ondes, bien au contraire, la chaleur est gérée de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe pas de perte d'énergie car l'air, les parois intérieures du four et les récipients (quand ils sont adéquats) ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes.

Les fours à micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Réduction du temps de cuisson: en général réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.

2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant le danger du développement des bactéries.

3. Économie d'énergie.

4. Conservation de la valeur nutritive des aliments due à la réduction du temps de cuisson.

5. Nettoyage facile.

Dans le four à micro-ondes, il existe une valve de haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie de micro-ondes. Les ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four grâce à un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur d'ondes métalliques ou à travers un plateau tournant.

À l'intérieur du four les micro-ondes se répandent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

La majorité des aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

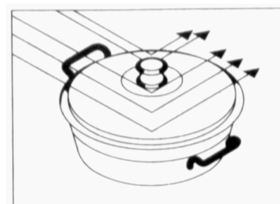
La friction entre les molécules est à l'origine de la chaleur qui fait monter la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les maintenant chauds.

Dal Comme la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

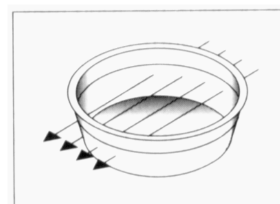
- Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton et le plastique mais ils ne traversent pas le métal. Pour cette raison, dans votre four à micro-ondes, n’utilisez pas de récipients métalliques ou composés de parties métalliques.

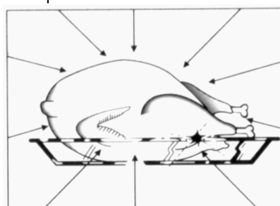
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal…



…passent à travers le verre et la porcelaine...



…sont absorbées par les aliments.



FR

Début du micro-ondes

Procédez de la manière suivante:

1. Branchez le four à une prise de courant appropriée (voir les instructions d'installation).

2. Pour ouvrir la porte, appuyez sur le bouton d'ouverture.

3. Placez le récipient contenant les aliments sur le plateau ou sur la grille.

4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, comme décrit dans les sections suivantes.

5. Fermez la porte.

6. Il Le four se met en marche.

Vous pouvez ouvrir la porte du four quand bon vous semble lors de la cuisson des aliments. Si vous le faites:

- Le micro-ondes s'interrompt immédiatement;

• Le grill se déconnecte, mais reste cependant très chaud;

• Le Temporisateur s'arrête automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez alors:

• Remuer ou retourner les aliments afin d'obtenir un chauffage plus uniforme;

• Sélectionner une autre fonction, en mettant le Sélecteur de fonctions sur une autre position;

Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le bouton du Temporisateur.

! Lorsque vous avez fini d'utiliser le four, tournez toujours le bouton du Temporisateur jusqu'à zéro, sinon le four commencera à fonctionner quand vous refermez la porte, risquant de s'endommager s'il est vide.

! Pour interrompre le fonctionnement du micro-ondes, tournez le bouton du Temporisateur jusqu'à ZÉRO ou ouvrez la porte. Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, tournez le bouton du Temporisateur jusqu'à ZÉRO, puis fermez la porte.

! Vous pouvez modifier le temps de fonctionnement, le niveau de puissance ou la fonction alors que le four est en marche, en utilisant la commande correspondante.

Temps de fonctionnement

La sélection du temps de fonctionnement souhaité se réalise en faisant tourner le bouton du Temporisateur.

Pour des temps inférieurs à 2 minutes, tournez le bouton du Temporisateur jusqu'à un temps supérieur, puis revenez en arrière jusqu'au temps souhaité.

Lorsque le bouton du Temporisateur se trouve dans une position autre que zéro, la lumière du four doit être allumée.

Lorsque le temps de fonctionnement se termine, le Temporisateur émet un signal sonore et déconnecte automatiquement le four.

FR

Description des fonctions

Fonction Micro-ondes

Mettez le Sélecteur de fonctions sur la position correspondant au niveau de puissance souhaité conformément au tableau suivant.

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Maximum	800 W
	Moyen	650 W
	Minimum	460 W
	Décongeler	290 W
	Garder chaud	150 W

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporation se fasse convenablement.

Rappelez-vous que dans les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité d'aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.

2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.

3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.

4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.

5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.

6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

Fonction Grill

Mettez le Sélecteur de fonctions sur la position correspondante.

Le four dispose d'un limiteur de température qui contrôle les résistances électriques, les connectant et les déconnectant afin de maintenir la température entre certaines limites.

Il est conseillé d'utiliser la grille afin de rapprocher les aliments du grill et obtenir ainsi un meilleur résultat.

Placez la grille de sorte qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de l'intérieur afin d'éviter tout risque d'étincelle, ce qui pourrait endommager l'appareil.

! Lorsque le micro-ondes est utilisé pour la première fois, il dégage de la fumée et une odeur caractéristique, dues à l'utilisation d'huiles lors du processus de fabrication.

! Après la première utilisation du grill, il est normal que la zone à orifices qui protège les résistances du grill commence à se déformer et à brunir légèrement en raison des températures élevées.

! La vitre de la porte atteint des températures très élevées lors de l'utilisation du grill. Pour que l'appareil soit hors de portée des enfants, placez-le à une hauteur minimale de 80 cm.

! Lors du fonctionnement du grill, les parois intérieures et la grille atteignent des températures très élevées. L'utilisation de gants de cuisine est conseillée.

! Pendant une utilisation prolongée du grill, il est normal que les résistances se déconnectent temporairement sous l'action du thermostat de sécurité.

! Important: lorsque les aliments sont cuits au grill dans des récipients, il faut vérifier si le récipient est approprié ou non. Voir le tableau sur la vaisselle.

Fonction Micro-ondes + Grill

Mettez le Sélecteur de fonctions sur la position correspondant au niveau de puissance souhaité conformément au tableau suivant.

Position	Niveau de puissance	Puissance
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W

FR

Tableau de fonctions

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Garder chaud	150 W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
	Décongeler	290 W	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
	Minimum	460 W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
	Moyen	650 W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
	Maximum	800 W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.
	1	240 W	Gratiner des toasts.
	2	390 W	Cuire au grill de la volaille et de la viande.
	3	530 W	Cuire des tourtes et des gratins.
	4	680 W	Préparer des rôtis.
	5	800 W	Cuire des gratins de pommes de terre.
	Grill	1000 W	Griller

Précaution et Conseils

INDESIT

FR

Sécurité générale

! Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four doit être débranché jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien dûment qualifié.

! Il est dangereux, pour toute personne, à l'exception d'un technicien qualifié, d'effectuer toute intervention ou réparation concernant le changement de tout couvercle ou revêtement assurant la protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

! Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients hermétiques pour éviter tout risque d'explosion.

! Les enfants ne devront être autorisés à utiliser le four sans surveillance, que s'ils ont reçus préalablement les instructions adéquates et s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité, conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.

! Lorsque le four à micro-ondes fonctionne en mode Combi (Micro-ondes + Grill), les enfants ne pourront l'utiliser que sous surveillance d'un adulte en raison des hautes températures qui peuvent être atteintes.

! Le four à micro-ondes doit être régulièrement nettoyé ainsi que de tous les restes de nourriture (pour plus d'information, voir le chapitre d'Entretien du Four). Si le four n'était pas maintenu propre, la superficie pourrait se détériorer, la durée de vie de l'appareil en serait écourtée et il pourrait même arrêter de fonctionner.

• Quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment en raison de la possibilité d'ignition.

• En cas de fumée, éteignez le four ou débranchez la prise et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

• Après avoir réchauffé des biberons ou des petits pots de bouillie pour bébé, agitez ou mélangez leur contenu et vérifiez la température des aliments avant de les servir, afin d'éviter des brûlures.

• Chauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, par conséquent manipulez le récipient avec précaution.

Les œufs avec leur coque et les œufs durs ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes car ils pourraient exploser, même quand le four ne chauffe plus.

• Utilisez uniquement des ustensiles aptes à l'usage en micro-ondes. N'utilisez pas d 'ustensiles métalliques à l'intérieur du four, à moins que ceux-ci n'aient été fournis par le fabricant. Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion.

• Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion.

• Ne faites pas chauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées. DANGER D'INFLAMMATION.

• En cas de doute, sélectionnez des temps courts pour cuisiner, réchauffer ou décongeler des aliments au Micro-ondes. Avec des temps très longs, les aliments pourront devenir très secs et même commencer à brûler.

• Ne pas utiliser le four pour d'autres fonctions qui ne soient pas celles de réchauffer, cuisiner ou décongeler les aliments.

• Le four ne doit pas fonctionner sans plateau ou à vide.

• Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

Élimination

Pour éliminer les matériaux d'emballage, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.

La directive Européenne 2002/96/CE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la «poubelle barrée» est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

FR

Conseils pratiques

• Utilisez de la vaiselle en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. En effect, ces matières laissent passer les micro-ondes.

• C'est le cas contraire pour la vaisselle métalique. Les micro-ondes ne peuvent passer, les mets stockés dans des récipients métalliques fermés restent froids. Veilez à ce que du métal – p. ex. une cuillère – soit au moins à une distance de 2 cm des parois du four et de i'intérieur de la porte. Le verre intérieur de la porte pourrait être détérioré par la formation d'étincelles.

• Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit.

• Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

• Le cristal conteant un certain pourcentage de plomb, peut se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

! La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s' incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

! Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail.

Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer.

Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes.

! La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est pas adéquate pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

! Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

INDESIT

FR

• Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

- Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four;
- Fermez la porte;
- Mettez le Sélecteur de Niveau de Puissance dans la position maximum;
- Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

! Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d'étincelles, débranchez immédiatement l'appareil.

• La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-ondes.

! Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes.

! En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d'une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélérer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
4. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée.

Les biberons, les bocaux de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d'éclater.

FR

Exclure l'ouvrier électrique du courant

Vérifiez que la fiche électrique soit débranchée de la prise de courant avant de nettoyer le four.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

Nettoyer l'appareil

Extérieur

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.

2. que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

Intérieur

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.

2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.

3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.

4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

La porte, le joint de la porte et le devant du four

1. Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.

2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

Remplacement de la Lampe

Cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectuée par le Service d'Assistance Technique. *(Voir Service d'Assistance Technique).*

Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).

2 Si la lampe du four s'allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien fermée (si la porte ne ferme pas correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

Remplacement du Câble d'Alimentation

Si le câble d'alimentaion est endommagé, afin d'éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou à les techniciens spécialisés parce que cette opération exige des outils spéciaux.

Bedienungsanweisung

Mikrowelle

DE

IT	GB	FR
Italiano, 1	English, 14	
DE	ES	PT
Deutsch, 40	Español, 53	Português, 66

MWA 112

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung

INDESIT

DE

! Bitte behalten Sie diese Gebrauchsanweisung für spätere Verwendung auf. Seien Sie sicher das diese immer in der nähe des Geräts ist, auch falls Sie es weiter verkaufen oder wenn Sie z. B. umziehen.

! Lesen Sie bitte diese Anweisungen sorgfältig durch: es sind sehr wichtige Informationen über die Installation, Gebrauch und Sicherheit.

Installation

Die Mikrowelle aus der Verpackung entnehmen.

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus.
• Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere;
- Gerätefront;
- Innen- und Außenflächen des Gerätes;

! Sollten sie einen defekt an einem dieser Teile feststellen, benutzen sie das gerät nicht und suchen sie ihren Verkäufer auf.

• Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

- Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, den Mikrowellenherd in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe die beiliegende Einbauanweisung).

! Es muss nach Einbau des Mikrowellenherdes Zugriff zum Stecker gewährleistet sein.

- Achten Sie bei der Installation des Mikrowellenherds darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückseite des Herds in Berührung kommt, die auftretenden hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

- Werden Mikrowellenherd und Elektroherd übereinander installiert, darf der Mikrowellenherd nicht unterhalb des Elektroherds angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet und darf nur an eine GEERDETE Steckdose angeschlossen werden.

! Der Herd darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.

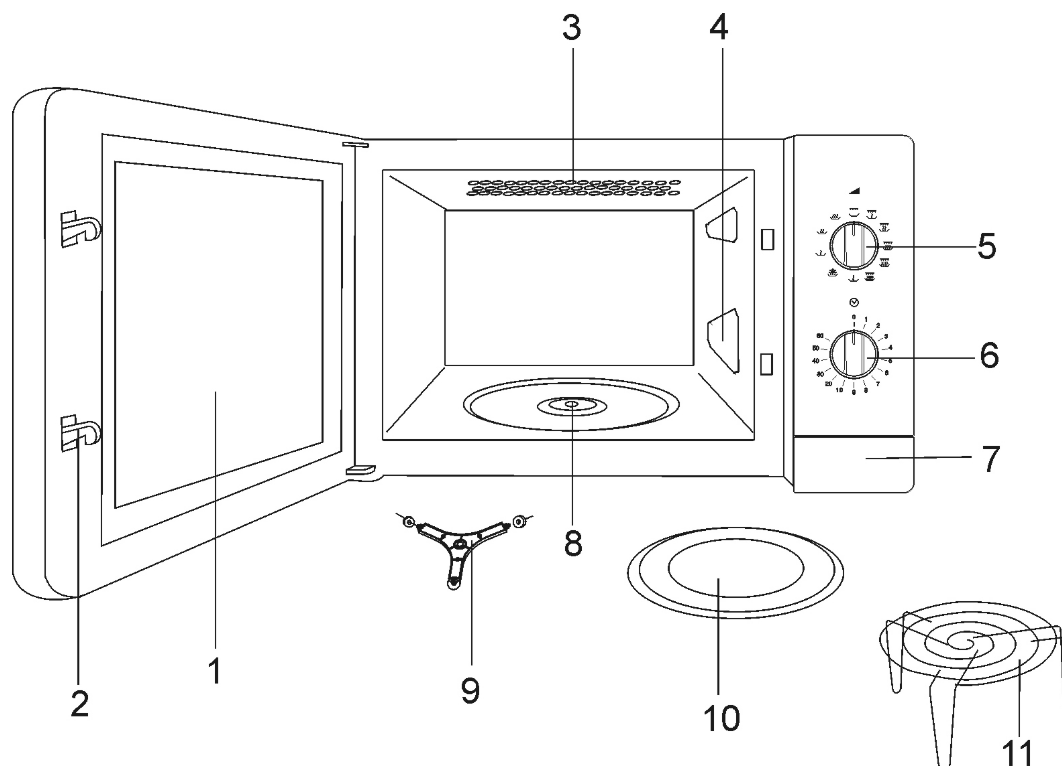
! Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störungsfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

Leistungsbeschreibung

Wechselspannung	230 V / 50 Hz
Sicherung	12 A / 250 V
Eingangsleistung	2200 W
Grillausgangsleistung	1000 W
Mikrowellenausgangsleistung	800 W
Mikrowellefrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (B×H×T)	595 × 390 × 320 mm
Innenabmessungen (B×H×T)	305 × 210 × 280 mm
Fassungsvermögen	18 ltr
Gewicht	18,6 kg

Gerätebeschreibung

DE



1 – Tür mit Sichtfenster
2 – Sicherheitsverriegelung
3 – Quarzgrill
4 – Mikrowellenverteiler-Abdeckung
5 – Funktionswahlschalter
6 – Zeitschaltuhr
7 – Türöffnungstaste
8 – Drehtellermitnehmer
9 – Drehteller-Führungsring
10 – Drehteller
11 – Rost

Funktionsweise des Mikrowellenherdes:

In einem herkömmlichen Herd durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls Mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im Allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.

2. Schnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.

3. Energieeinsparung

4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

5. Einfache Reinigung.

Im Mikrowellenherd befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird dass Gargurt gleichmässig erhitzt.

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

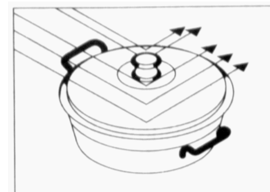
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

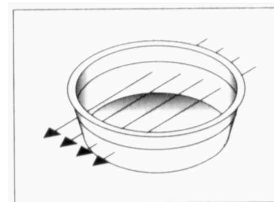
- Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehendst erhalten;

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

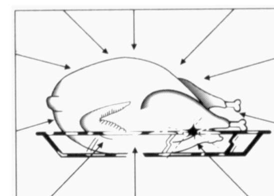
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



... und Werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Einschalten und Gebrauch

DE

Einschalten

Gehen Sie wie folgt vor:

1 Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe Installationsanleitung).

2. Öffnen Sie die Tür, betätigen Sie hierzu die Türöffnungstaste.

3. Stellen Sie das Gefäß mit den Speisen auf den Drehteller.

4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Garzeit entsprechend der Beschreibung in den nachstehenden Abschnitten.

5. Schließen Sie die Tür.

6. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.

Die Tür kann jederzeit, während des Betriebs geöffnet werden. In diesen Fall:

• Wird die Mikrowellenerzeugung sofort unterbrochen.

• Der Grill wird abgeschaltet und verbleibt auf hoher Temperatur.

• Die Zeitschaltuhr wird angehalten und zeigt die verbleibende Funktionsdauer.

Falls gewünscht können Sie dann:

• Mit den Funktionswahlschalter eine andere Funktion wählen

• Mit der Zeitschaltuhr die verbleibende Zeit ändern

Nach jedem Gebrauch, drehen Sie immer die Zeitschaltuhr bis auf null, weil wenn Sie die Tür schließen, beginnt die Mikrowelle zu arbeiten, was zu Schaden führen kann falls der Ofen leer ist.

! Um das Garen vorzeitig zu unterbrechen, drehen Sie die Zeitschaltuhr bis auf null oder öffnen Sie die Tür.

! Während des Betriebs können Sie, durch betätigen der entsprechenden Schalter, die Betriebszeit, die Leistungsstufe oder die Funktion ändern.

Betriebszeit

Durch Drehen der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein.

Bei Garzeiten bis zu 2 Minuten drehen Sie die Zeitschaltuhr zunächst auf die nächst höhere Zeitstufe und dann auf die gewünschte Zeitstufe zurück.

Wenn der Zeitwahlschalter auf einen Wert über 0 eingestellt ist, leuchtet die Lampe im Herd auf.

Nach Ablauf der Betriebszeit sendet die Zeitschaltuhr einen Signalton und stellt den Herd automatisch ab.

Funktionsbeschreibung

Funktion Mikrowelle

Bringen Sie den Funktionswahlschalter gemäß der gewünschten Leistungsstufe und nachstehender Tabelle in die entsprechende Position.

Position	Leistungsstufe	Leistung
	Höchststufe	800 W
	Mittlere Stufe	650 W
	Niedrigstufe	460 W
	Auftauen	290 W
	Warmhalten	150 W

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: Praktische Hinweise).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle....

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit.

2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.

3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.

4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.

5. Wenn Sie die Speisen vor dem Servieren ein wenig im abgeschalteten Gerät ruhen lassen, verbessern Sie die Zubereitungsqualität, denn der Garvorgang hält noch eine Weile an.

6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss Mikrowellen durchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

DE

Funktion Grill

Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf.

Der Herd ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die elektrischen Widerstände kontrolliert. Je nach Bedarf werden sie zur Temperaturbegrenzung ein- bzw. ausgeschaltet.

Es ist ratsam, den Rost zu benutzen, denn dadurch sind die Lebensmittel näher am Grill und der Garvorgang gewinnt deutlich an Qualität.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

! Bei der ersten Benutzung des Grills ist es normal, dass eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf Grund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle verwendet wird.

! Nach den ersten Benutzungen des Grills ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills bedingt.

! Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Damit das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern bleibt, sollte das Gerät auf einer Mindesthöhe von 80 cm von Boden installiert werden.

! Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es wird die Benutzung von Küchenhandschuhen empfohlen.

! Während einer länger dauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände auf Grund des Sicherheitsthermostats für einen kurzen Zeitraum abschalten.

! Benutzen sie keine Kunststoffgefäße oder sonstige nicht hitzebeständige Materialien, da diese durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills zerstört werden können.

Funktion Mikrowelle + Grill

Stellen Sie den Funktionsschalter auf der gewünschten Leistungsstufe entsprechend der folgenden Tabelle.

Position	Leistungsstufe	Leistung
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W

Funktionstabelle

DE

Funktionsbeschreibung der Schalter

Symbol	Beschreibung	Leistungsstufe	Anwendung
	Warmhalten	150 W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
	Auftauen	290 W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis
	Niedrigstufe	460 W	Schnelles Auftauen
	Mittlere Stufe	650 W	Schmelzen von Butter
	Höchststufe	800 W	Erwärmen von Babynahrung
	1	240 W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln
	2	390 W	Schonendes Garen und Erhitzen,
	3	530 W	Erhitzen und Garen von kleinen Mengen
	4	680 W	Erwärmen von empfindlichen Speisen
	5	800 W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten,
	Grill	1000 W	Grillen

Warnungen und Hinweise

DE

Generelle Sicherheit

! Treten an der Tür bzw. an den Scharnieren Beschädigungen auf, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch einen Elektrofachmann wieder in Betrieb genommen werden.

! Dasselbe gilt auch für Reparaturen, bei denen eine Schutzvorrichtung entfernt werden muss, welche vor der direkten Einwirkung der Mikrowellen schützt.

! Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

! Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

! Bei Benutzung des Mikrowellenherdes in der Betriebsart Kombi (Mikrowelle + Grill) dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen, da Teile des Geräts sehr hohe Temperaturen erreichen können.

! Reinigen Sie den Mikrowellenherd regelmäßig und entfernen Sie alle eventuell anhaftenden Speisereste (für weitere Informationen wird auf den Abschnitt Pflege des Herdes verwiesen). Wird der Herd nicht sauber gehalten, kann dies zu Beschädigungen der Oberfläche, einer Verkürzung der Lebensdauer oder möglicherweise zu Funktionsfehlern führen.

- Beim Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.
- Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose herausziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln, bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, bevor Sie das Baby füttern.
- Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher ist bei der Handhabung des Behältnisses größte Vorsicht geboten.
- Eier mit Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenherd erwärmt werden, diese können unter Umständen explodieren, selbst nachdem das Aufwärmen abgeschlossen ist.
- Benutzen Sie nur für Mikrowellenherde geeignete Utensilien. Verwenden Sie im Mikrowellenherd keine metallischen Gegenstände, es sei denn, dass der Hersteller diese bereitgestellt hat.
- Flüssigkeiten und sonstige Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da Explosionsgefahr besteht.
- Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.
- Programmieren Sie im Zweifelsfalle eine kurze Zeitdauer für das Garen, Erwärmen oder Auftauen von Speisen mit Mikrowelle. Bei sehr langen Garzeiten können die Lebensmittel sehr trocken werden oder sogar brennen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Auftauen von Speisen.
- Das Gerät darf nicht ohne den Einsatz (Drehteller) bzw. leer in Betrieb genommen werden.
- Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Entsorgung

• Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff-Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.

Die EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) fordert das die Altgeräte ordnungsgemäß entsorgt werden sollen und nicht in den normalen Hausmüll gehören. Damit werden mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol mit „durchgestrichene Abfalltonne“ auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Praktische Hinweise

• Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr aus Glass, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

• Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt. Achten Sie darauf, dass Metall – z.B. ein Löffel – mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt ist. Das innere Türglas könnte durch Funkenbildung zerstört werden.

• Damit Fleischstücke unterschiedlicher Größe gleichmäßig auftauen bzw. garen können, legen Sie über die kleineren Alufoliestücke. Die Alufolie muss mindestens 2 cm von den Wänden des Garraums entfernt sein, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens.

• Sie können Fleischspieße benutzen, die jedoch kürzer als das Fleischstück sein müssen.

• Kristall enthält Blei und deswegen.kann es im Mikrowellenherd Risse bekommen bzw. Platzen.

Dasselbe gilt für Glasbehältnisse mit unebenem oder goldenen Rand.

! Sie können Geschirr aus Porzellan im Mikrowellengerät verwenden, es darf aber keine hohlen Griffe haben. Im Hohlraum kann sich Feuchtigkeit ansammeln, die durch Mikrowelleneinwirkung druck aufbaut, der den Griff zerstören kann. Geschirr mit Goldrand darf nicht verwendet werden.

! Dieses Geschirr kann sehr heiß werden.

Steingutgeschirr mit Bemalung kann im Mikrowellenherd benutzt werden, sofern sich die Bemalung unter der Lackbeschichtung befindet.

Einige Beschichtungen und Farben enthalten metallhaltige Substanzen. Diese Art von Geschirr sollte nicht im Mikrowellenherd benutzt werden, da die Gefahr von Beschädigungen besteht.

Vergoldete oder versilberte Behältnisse können durch die Mikrowelleneinwirkung dunkler werden.

! Kunststoffgeschirr muss mindestens 180°C - beständig sein, sonst kann es sich verformen. Geschirr aus MELAMIN ist aufgrund der großen Erhitzung nicht für das Mikrowellengerät geeignet.

Bei der Zubereitung von Speisen in Plastiktüten ist darauf zu achten, dass diese kleine Löcher für den Dunstaustritt haben müssen, damit die Tüte nicht platzt.

! Holzbehältnisse dürfen nicht im Mikrowellengerät benutzt werden. Holz enthält Wasser, das bei der Mikrowelleneinwirkung verdunstet. Dies kann zur Folge haben, dass das Holz springt.

Instandhaltung der Mikrowelle

DE

• Wenn Sie im Hinblick auf die Verwendung von Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr im Mikrowellengerät Zweifel haben, empfehlen wir folgenden Test:

- Stellen Sie ein leeres Behältnis und ein Glas Wasser in den Herd;

- Schließen Sie die Tür;

- Stellen Sie den Stufenregler auf die Höchststufe;

- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 1 Minute Betriebszeit ein.

! Wenn Sie während der Betriebszeit das Geräusch von schlagenden Funken wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort ab.

• Löst der Erwärmungsprozeß beim Geschirr Funken aus oder ist es sehr heiß, wenn es aus dem Ofen herausgenommen wird, ist es für die Benutzung im Mikrowellenherd nicht geeignet.

! Behälter aus Steingut enthalten viele Wassermoleküle und heizen sich daher stark auf. Dennoch eignen sie sich für die Benutzung im Mikrowellenherd.

! Im Zweifelsfalle wenden Sie sich an Ihren Händler und überprüfen die Eignung für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1 Sie verhindern übermäßiger Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten) wird verhindert;

2. Der Garungsprozess wird beschleunigt;

3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;

4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen.

Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Stecker aus der Steckdose ziehen

Bevor sie den Herd reinigen, vergewissern sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose herausgezogen ist.

Benutzen sie keine Scheuermittel.

Gerät reinigen

Außenflächen:

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einer lauwarmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.

2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Öffnungen des Garraums gerät.

Innenflächen:

1. Reinigen Sie die Herdwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.

2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Herdvertiefung gerät.

3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Herdinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen den Mikrowellenherd 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

4. Das Backblech können Sie mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Tür, Türscharnier und Herdvorderseite

1. Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Herdvorderseite, damit die Abdichtung des Herdes gewährleistet ist.

2. Benutzen Sie eine lauwarmen Spülmittellauge und ein weiches Tuch.

Austausch der Herdbeleuchtung

Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

DE

Beheben von technischen Störungen

Reparaturen oder Eingriffe am Gerät müssen aufgrund von eventuell auftretenden Gefahrsituationen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Sämtliche Reparaturen oder Arbeiten müssen vom Hersteller, qualifizierten Handelsvertretern oder geschulten Technikern durchgeführt werden.

Sollten Sie einen Defekt am Gerät feststellen, überprüfen Sie bitte folgende Situationen, bevor Sie den Technischen Kundendienst verständigen:

1. Überprüfen Sie, ob die Steckdose, an die der Herd angeschlossen ist, Strom führt (schließen Sie zur Überprüfung ein anderes Haushaltsgerät an).

2. Wenn bei funktionierender Garraumbeleuchtung die Speisen nicht erwärmt werden, prüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist (im gegenteiligen Fall funktioniert die Mikrowelle nicht).

Austausch des Stromversorgungskabels

Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels sorgen der Hersteller, die Handelsvertreter oder geschultes Fachpersonal für mit Spezialwerkzeugen für Ersatz. Dadurch setzen Sie sich auch keiner Gefahr aus.

Instrucciones per uso

Microondas

ES

Índice

IT GB FR

Italiano, 1 · English, 14 · Français, 27

DE ES PT

Deutsch, 40 · Español, 53 · Português, 66

MWA 112

Instalación

ES

! Es importante conservar este libro para poder consultarlo en cada momento. Si cede el aparato a terceros, entrégueles también el manual

! Lea atentamente las instrucciones: obtendrá informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado del aparato.

Montaje

Retire el horno microondas de su embalaje.

Retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior del horno microondas.

• Verifique si las siguientes piezas se encuentran en buen estado:

- Puerta y bisagras;
- Frente del horno microondas;
- Parte interior y exterior del horno microondas;

! Si encuentra algún defecto en dichas piezas, no utilice el horno microondas. Contacte con su vendedor.

• Coloque el horno microondas en una superficie plana y capaz de soportar su peso.

- Para permitir una buena refrigeración del aparato, se recomienda instalar el horno microondas en un mueble con una abertura en la parte superior (ver folleto de Instrucciones de Instalación adjunto).

! La clavija de conexión del horno microondas a la red debe quedar accesible después de la instalación.

- Al instalar el horno microondas, asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con la parte trasera ya que las altas temperaturas podrían dañarlo.

- Cuando el horno microondas se instale en columna junto con un horno eléctrico, se debe evitar que el horno microondas se coloque debajo del horno eléctrico ya que aquél puede originar la formación de condensaciones en este último.

El horno microondas está equipado con manguera de tres cables, dos para la corriente monofásica y uno para la toma de tierra.

! Este horno microondas tiene que llevar toma de tierra.

! El fabricante y el vendedor no se responsabilizan de averías o accidentes personales, causados por el incumplimiento de las instrucciones de instalación.

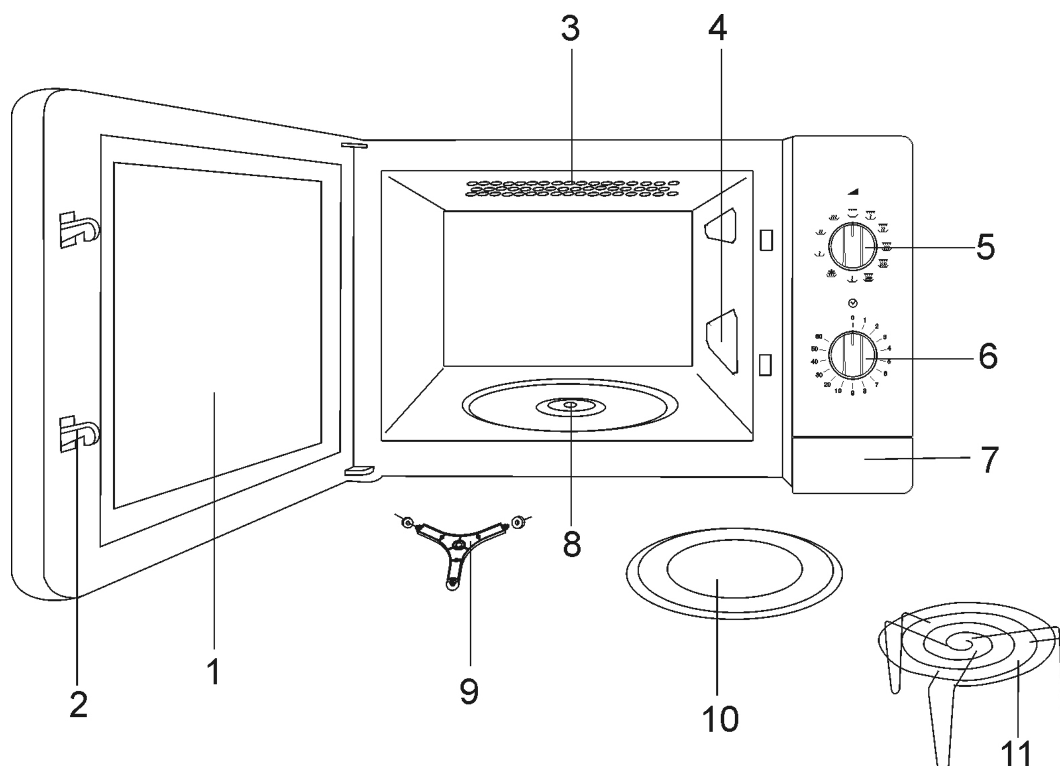
Especificaciones

Tensión CA.. 230 V / 50 Hz
Fusible... 12 A / 250 V
Potencia requerida..2200 W
Potencia del grill ....1000 W
Potencia de salida microondas..........................800 W
Frecuencia de microondas .... 2450 MHz
Dimensiones exteriores
(L.×A.×P.) ....595 × 390 × 320 mm
Dimensiones interiores
(L.×A.×P.) ....305 × 210 × 280 mm
Capacidad del horno ....18 ltr
Peso ....18,6 kg

Descripción del aparato

INDESIT

ES



1 – Cristal de la puerta
2 – Lengüeta
3 – Grill de cuarzo
4 – Tapas de mica
5 – Selector de Funciones
6 – Selector di Tiempo

7 – Botón de apertura
8 – Encaje del soporte rotativo
9 – Perno Soporte rotativo
10 – Plato rotativo
11 – Rejilla

ES

Funcionamiento del horno microondas:

En la cocina convencional el calor irradiado por las resistencias o quemadores de gas, penetra lentamente en los alimentos, de afuera hacia adentro. Eso hace que exista una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el horno microondas, al contrario el calor se genera en el interior del propio alimento, calentando éste, de dentro hacia afuera. No existen pérdidas de energía, pues el aire, las paredes interiores del horno y los recipientes (cuando son los adecuados), no se calientan por acción de las microondas.

Los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Economía en tiempo de cocción: en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación con la cocción convencional.

2. Descongelación ultra-rápida de alimentos, reduciendo el peligro de aparición de bacterias.

3. Economía de energía.

4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos, debido a la reducción del tiempo de cocción.

5. Fácil limpieza.

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión denominada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de Microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas al interior del horno a través de una guía de onda y distribuidas por un dispersor metálico o a través de un plato giratorio.

Dentro del horno las Microondas se propagan en todos los sentidos, son reflejadas por las paredes metálicas y penetran uniformemente en los alimentos.

La mayoría de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las Microondas.

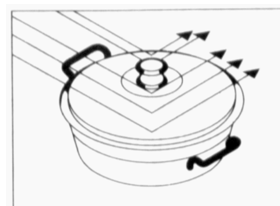
La fricción entre las moléculas origina calor, que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos y manteniéndolos calientes.

Como el calor se forma en el interior de los alimentos:

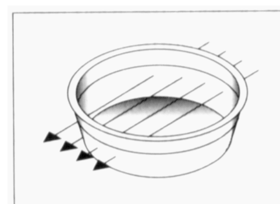
- Estos pueden ser cocinados sin / con pocos líquidos o grasas.
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional.
- Se conservan las vitaminas y el aroma.

Las Microondas pasan a través de porcelana, vidrio, cartón y plástico, pero no atraviesan el metal. Por este motivo, no utilice en el horno microondas recipientes metálicos o que tengan partes metálicas.

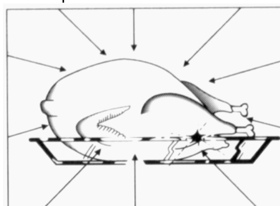
Las microondas son reflejadas por el metal...



...pasan a través de Porcelana y Vidrio...



...y son absorbidas por los alimentos.



Ínicio e utilización

Inicio del horno

Proceda de la siguiente manera:

1. Conecte el horno microondas a una toma de corriente apriopriada.

2. Para abrir la puerta, presione el botón de apertura.

3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o sobre la rejilla.

4. Seleccione la función y el tempo de cocción deseado, de acuerdo con lo descrito en los apartados seguintes.

5. Cierre la puerta.

6. El horno empieza a funcionar.

Puede abrir la puerta del horno microondas en cualquier momento durante el funcionamiento del mismo. En este caso ocurrirá:

• Se interrumpe inmediatamente el funcionamiento del microondas;

• El grill se desconecta aunque, sin embargo, se mantendrá muy caliente;

• El Selector de Tiempo se para automáticamente indicando el tiempo de funcionamiento restante.

• Podrá entre tanto:

• Mezclar o revolver los alimentos para mejorar la uniformidad de calentamiento;

• Alterar el tiempo de funcionamiento restante accionando el Mando de Tiempo.

! Al final de la utilización del horno microondas, posicione el Selector de Tiempo (5) en la posición 0. De no hacerlo así, el horno comenzará a funcionar cuando cierre la puerta.

! Con el horno en funcionamiento podrá cambiar tanto el tiempo como el nivel de potencia accionando el correspondiente mando.

Tiempo de funcionamiento

La selección de tiempo de funcionamiento deseado se realiza rodando el Selector de Tiempo.

Para tiempos inferiores a 2 minutos coloque el Selector de Tiempo en una posición superior y después retroceda al tiempo deseado.

Siempre que el Selector de Tiempo se encuentre en una posición diferente a 0, la luz del horno microondas debe estar encendida.

Cuando termine el tiempo de funcionamiento, el Temporizador emitirá una señal sonora y desconectará el horno.

ES

Descripción de las funciones

Función Microondas

Coloque el Selector de Funciones en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo con la tabla siguiente.

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	Máxima	800 W
	Media	650 W
	Mínima	460 W
	Descongelar	290 W
	Mantener Caliente	150 W

Antes de utilizar cualquier recipiente, verifique si es el adecuado para hornos microondas (VER CONSEJOS PRÁCTICOS).

Haga siempre un corte en la cáscara de los alimentos antes de cocinarlos.

Cuando caliente líquidos, colóquelos en un recipiente de boca ancha, con el fin de que se produzca la adecuada evaporación.

Recuerde que en microondas

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.

2. Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.

3. Los alimentos menos densos se preparan más rápidamente.

4. Una distribución perfecta de los alimentos en la base del horno microondas garantiza una mejor uniformidad de cocción. Disponiendo los alimentos más densos en un anillo exterior y los menos densos en el centro del plato, se pueden cocinar varios tipos de alimentos simultáneamente.

5. Los alimentos deben dejarse reposar antes de servirlos, lo que mejora su cocción, ya que una vez que se ha desconectado el horno, los alimentos se continúan cociendo durante unos segundos.

6. Tapando los alimentos se consigue acortar el tiempo de cocción y retener los líquidos (los alimentos no se deshidratan). Las tapas deben ser de material transparente a las microondas, y deberán tener una pequeña salida para el vapor.

Función Grill

Coloque el Selector de funciones en la posición .

El horno dispone de un limitador de temperatura, que controla las resistencias eléctricas, conectándolas y desconectándolas para mantener la temperatura dentro de ciertos límites.

Es aconsejable el uso de la rejilla para aproximar los alimentos al grill y obtener así un mejor rendimiento.

No coloque la parrilla en contacto con las superficies metálicas de la cavidad ya que se puede producir un arco eléctrico y por tanto daños en el horno.

! Durante la primera utilización del grill es normal la liberación de humos y olores debidos a los aceites utilizados en el proceso de fabricación.

! Después de las primeras utilizaciones del grill es normal que el área perforada que protege las resistencias del grill se deforme y adquiera color dorado. Esto es debido a las elevadas temperaturas que alcanza el grill durante su funcionamiento.

! El cristal de la puerta alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento del Grill. Por esa razón, el horno microondas debe ser instalado a una altura del suelo no inferior a 80 cm, de modo que se mantenga alejado del alcance de los niños.

! Durante el funcionamiento del Grill, las paredes de la cavidad del horno y el Grill quedarán muy calientes. Se recomienda el uso de guantes de cocinar.

! Durante el funcionamiento prolongado del grill es normal que las resistencias se apaguen por periodos cortos de tiempo debido a la actuación del limitador de temperatura de seguridad.

! No utilice recipientes plásticos o de otros materiales poco resistentes a la temperatura, puesto que pueden destruyes debido a las altas temperaturas alcanzadas por el grill.

Función Microondas + Grill

Coloque el Selector de funciones en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo con la tabla siguiente.

Posición	Nivel Potencia	Potencia
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W

Tabla de funciones

ES

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimento
	Mantener Caliente	150 W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
	Descongelar	290 W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
	Potenza Mínima	460 W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
	Potenza Media	650 W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
	Potenza Máxima	800 W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados
	1	240 W	Gratinar tostadas
	2	390 W	Cocinar al grill aves y carne
	3	530 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
	4	680 W	Preparación de redondo de carne
	5	800 W	Gratinado de patatas
	Grill	1000 W	Grillados

Precauciones y consejos

INDESIT

ES

Seguridad general

! Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran dañadas, el horno no debe ser conectado hasta que personal autorizado lo revise y realice las oportunas reparaciones.

! Es peligroso para el usuario, realizar intervenciones o reparaciones que conlleven la sustitución de cualquier tapa o envolvente de protección contra las microondas. Estas labores deben ser realizadas por un técnico cualificado.

! Líquidos u otros alimentos no deben ser calentados en recipientes herméticos ya que éstos pueden estallar.

! Los niños no deben utilizar el horno sin haber sido informados de las instrucciones de uso del mismo y, de este modo, ser capaces de comprender los peligros de un uso incorrecto del aparato.

! Cuando el horno microondas funcione en modo Combi (Microondas + Grill), los niños solo podrán operar el aparato bajo supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas que se pueden alcanzar.

! El horno microondas debe limpiarse regularmente al igual que cualquier resto de comida (para más información, ver el capítulo de Mantenimiento del Horno). Si el horno microondas no se mantiene limpio, podría deteriorar la superficie, acortar la vida del aparato y posiblemente dejar de funcionar.

- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, compruebe regularmente el interior del horno para evitar igniciones.
- Si observa humo, desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para ahogar las llamas.
- Después de calentar biberones o papillas de niños, revuelva el envase y verifique su temperatura antes de ser servido.
- Calentar bebidas en el horno microondas puede resultar en la ebullición retrasada de las mismas y por ello se debe manejar con cuidado los recipientes.
- Los huevos con cáscara y huevos duros no se deben calentar en el horno microondas ya que podrían explotar, incluso después de haber terminado el calentamiento.
- Utilice únicamente utensilios aptos para uso en Microondas. No utilice utensilios metálicos dentro del horno a menos que los proporcione el fabricante.
- No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados pues éstos pueden explotar.
- Nunca caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas. PELIGRO DE INFLAMACIÓN.
- En caso de duda, seleccione tiempos cortos para cocinar, calentar y descongelar alimentos en microondas. Con tiempos muy largos, los alimentos podrán quedar muy secos y hasta empezar a arder.
- No utilice el horno para otra función que no sea calentar, cocinar o descongelar alimentos.
- El horno microondas no deberá funcionar sin su bandeja ni en vacío.
- No tape las aberturas de ventilación del horno microondas.

Eliminación

- Para eliminar todos los materiales de embalaje, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de

La directiva Europea 2002/96/CE de residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Consejos prácticos

• Utilizar recipientes resistentes al calor que sean de cristal, vitro cerámica, porcelana, cerámica o plástico termo resistente. Todos estos materiales permiten la penetración de microondas.

• No sucede lo mismo con el metal. Las microondas no pueden penetrarlo; en el interior del recipiente de metal cerrado los alimentos no se calientan. Procurar que el metal, como p. Ej. una cuchara, esté alejado por lo menos 2 cm de las paredes del horno y de la cara interior de la puerta. El cristal da la parte interior de la puerta podría romperse si saltan chispas.

• Para conseguir descongelar o cocinar uniformemente piezas de carne de tamaños irregulares se aconseja tapar las partes mas finas con hoja de aluminio. La hoja de aluminio deberá estar alejada como mínimo 2 cm de las paredes del horno; caso contrario, podría producirse un arco eléctrico.

• Se pueden utilizar pinchos de metal, pero tendrán que ser más pequeños que la pieza de carne.

La porcelana podrá utilizarse en el horno microondas pero no deberá tener dibujo alguno. En el interior de los dibujos pueden depositarse humedades que, por acción de las microondas pueden provocar un aumento de presión, seguido de la destrucción del dibujo.

! Este tipo de recipientes pueden calentarse bastante si el tiempo de cocción es prolongado.

La vajilla de barro cristalizado con pintura puede ser utilizada en el horno de microondas si la pintura está por debajo del cristalizado.

Algunos cristales y colores contienen sustancias metálicas. Las vajillas con este tipo de cristales y colores no deberán ser utilizadas en el horno de microondas pues pueden quedar dañadas.

Los recipientes con baños de oro o plateado pueden oscurecerse por acción de las microondas.

! La vajilla de material plástico deberá ser resistente a temperaturas de, por lo menos 180°C. Caso contrario, podría deformarse. La vajilla de MELAMINA no es adecuada para el horno microondas, pues se calienta demasiado.

Para calentar o cocinar alimentos en bolsas de plástico, estos deberán ser perforados para que el vapor pueda salir, lo que evitará que la bolsa reviente.

! No deben ser utilizados recipientes de madera en el horno.

• Para comprobar si una vajilla de cristal, barro o porcelana es adecuada para su utilización en el horno microondas, realice la siguiente comprobación:

- Coloque el recipiente vacío junto a un vaso con agua, en el interior del horno;

- Cierre la puerta;

- Coloque el Selector de funciones en posición microondas potencia en máxima;

- Ajuste el tiempo de funcionamiento para 1 minuto.

! Si durante el funcionamiento escuchase ruidos acompañados de chispas, desconecte inmediatamente el aparato.

• La vajilla que tenga este comportamiento, o la que al ser retirada del horno microondas esté muy caliente, no es apropiada para su utilización en microondas.

! Los recipientes de barro cristalizado contienen muchas moléculas de agua, por eso se calientan bastante. No obstante, pueden ser utilizados en microondas.

! En caso de duda, contacte con el vendedor de la vajilla y asegúrese de que es apropiada para el microondas.

Se aconseja la utilización de tapas de cristal o de plástico porque:

1. Impiden la excesiva salida de vapores, principalmente en cocciones largas.

2. Acelera el proceso de calentamiento de los alimentos.

3. Impide que los alimentos se sequen.

4. Impide que se pierda el aroma.

Las tapas deberán tener orificios para evitar la presión. La película de plástico deberá ser perforada.

Los biberones, potitos de comida para bebés, y otros recipientes similares, deberán ser calentados sin tapa. En caso contrario, podrían reventar.

ES

Desconectar la corriente eléctrica

Antes de limpiar el microondas, asegúrese de que el enchufe no se encuentra conectado a la toma.

No utilice productos de limpieza abrasivos.

Limpieza del horno

Exterior

1 la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia, y seque con un paño húmedo.

2 Evite que entre agua en los orificios de ventilación del horno.

Interior

1. Limpie las paredes del horno después de cada uso un paño húmedo.

2. Evite que el agua entre en los orificios de la cavidad.

3. Si después de cocinar se observa que la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno durante 4 minutos en la potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que podrá retirarse fácilmente con un paño suave.

4. La bandeja puede lavarse normalmente con detergente para vajillas o en el lavavajillas.

Puerta, junta de la puerta y frente del horno microondas

1. Estas zonas deberán estar siempre bien limpias, especialmente las superficies de contacto entre la puerta y el frente del horno, evitar fugas de las microondas.

2. Utilice detergente neutro, agua tibia y seque con un paño suave.

Sustitución del Cable de Alimentación

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados del Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

Resolución de Problemas

Las reparaciones o intervenciones efectuadas por personal no perteneciente al S.A.T. pueden originar situaciones peligrosas.

Cualquier tipo de reparación o intervención deberá ser efectuada por el fabricante, personal cualificado del S.A.T. Oficial o un agente autorizado.

Si detecta alguna anomalía en el horno, antes de contactar con el S.A.T., efectúe las siguientes verificaciones:

1. Compruebe si el enchufe está conectado a la red, y si el horno tiene energía (conecte otro electrodoméstico a ese enchufe y verifique si funciona).

2. Si la lámpara del horno se enciende pero los alimentos no se calientan, compruebe que la puerta esté bien cerrada (si la puerta no cierra correctamente no se producirán microondas).

Sustitución del Cable de Alimentación

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados del Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

Instruções de uso

Microondas

PT

IT GB FR

Italiano, 1 English, 14 Français, 27

DE ES PT

Deutsch, 40 Español, 53 Português, 66

MWA 112

Índice

INDESIT

INDESIT

PT

! É importante conservar este manual para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se, que o mesmo permanece com o aparelho.

! Leia atentamente as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Instalação

Retire o forno microondas da embalagem.

Retire todos os materiais de embalagem e acessórios do interior do forno microondas.
• Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças;
- Frente do forno;
- Superfícies interiores e exteriores do forno;

! Se encontrar algum defeito nestas peças não utilize o forno microondas e contacte o vendedor.

• Coloque o forno microondas numa superfície plana e capaz de suportar o seu peso.

- Para obter um bom arrefecimento, é recomendado instalar o forno microondas num móvel com uma abertura no topo (ver instruções de instalação em separado).

! A ficha do forno microondas deve ficar acessível após a instalação.

- Ao instalar o forno microondas assegure-se de que o cabo de alimentação não fica em contacto com a traseira, pois pode danificar-se devido às altas temperaturas.

- Quando o forno microondas é instalado em coluna com o forno eléctrico, deve evitar-se a instalação do forno microondas na posição inferior pois pode gerar condensações no forno eléctrico.

O forno microondas vem equipado com um cabo eléctrico e ficha para corrente monofásica. A ligação deve ser feita a uma tomada com terra.

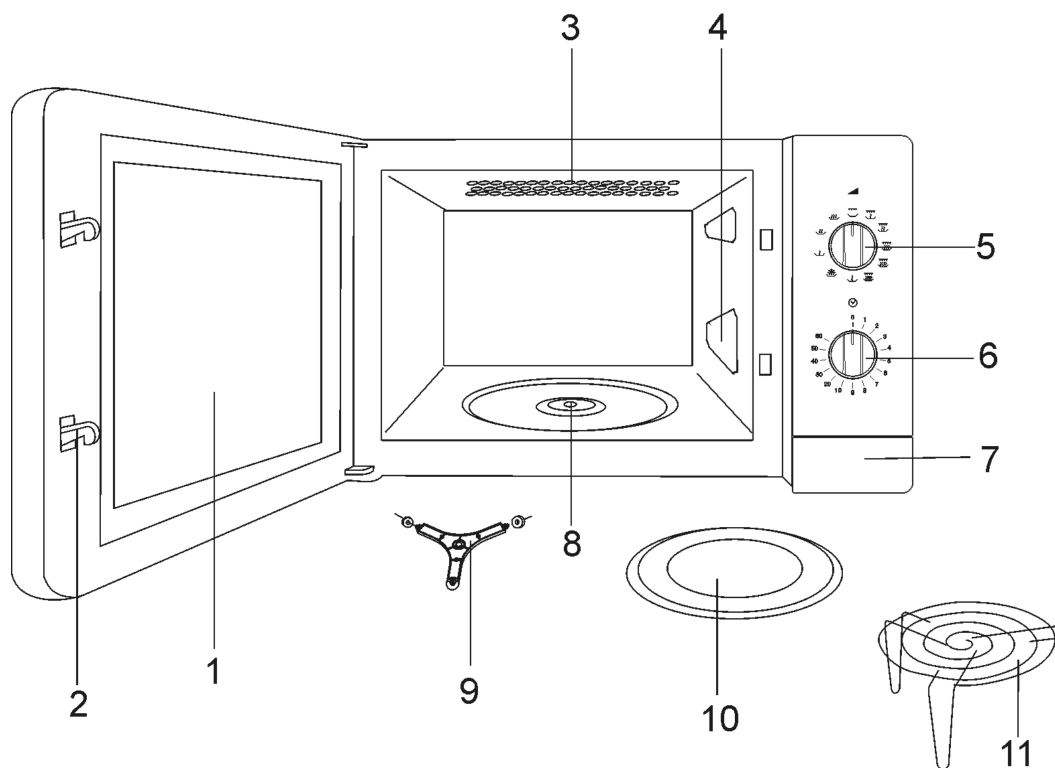
! Este forno microondas tem que ser ligado à terra.

! O fabricante e o fornecedor não aceitam reclamações de avarias ou acidentes pessoais causados pelo não cumprimento destas instruções de instalação.

Especificações

Tensão CA..230 V / 50 Hz
Fusível ....12 A / 250 V
Potência nominal... 2200 W
Potência do grill... 1000 W
Potencia de saída de microondas .... 800 W
Frequência de miccroondas ....2450 MHz
Dimensões externas
(Larg.× Alt. × Pr.) .... 595 × 390 × 320 mm
Dimensões da cavidade
(Larg.× Alt.× Pr.) .... 305 × 210 × 280 mm
Capacidade do forno .... 18 ltr
Peso.. 18,6 kg

Descrição do aparelho



1 – Vidro da porta
2 – Linguete
3 – Tampa de mica
4 – Visor
5 – Painel de comandos
6 – Botão rotativo
7 – Botão de abertura
8 – Encaixe do suporte rotativo
9 – Suporte rotativo
10 – Prato rotativo
11 – Grelha

Funcionamento do forno microondas:

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou pelos queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do fogão e recipientes.

Ao contrário, no forno microondas o calor é gerado no interior do próprio alimento, aquecendo este de dentro para fora. Não existem perdas de energia pois o ar, as paredes interiores do forno microondas e os recipientes (quando adequados) não aquecem por causa da acção das microondas.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.

2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.

3. Economia de energia.

4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.

5. Fácil limpeza.

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno microondas através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Grande parte dos alimentos contém água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

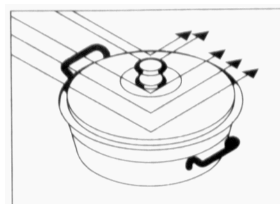
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

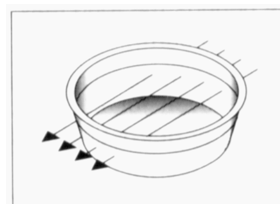
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras.
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido do que num forno convencional.
- Não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através da porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo, não utilize no forno microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

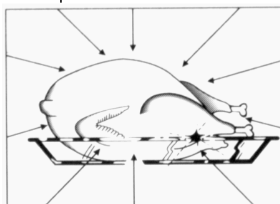
As microondas são reflectidas pelo metal...



...atravessam o vidro e a porcelana...



...e são absorvidos pelos alimentos.



Início e utilização

PT

Início

Proceda do seguinte modo:

1. Ligue o forno microondas a uma tomada adequada (ver: instruções de instalação).

2. Abra a porta, premindo o botão de abertura.

3. Coloque o recipiente com alimentos sobre o prato ou sobre a trempe.

4. Seleccione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.

5. Feche a porta.

6. O forno começa a funcionar.

Pode abrir a porta do forno em qualquer altura durante a cozedura dos alimentos, neste caso:

• Interrompe-se imediatamente o funcionamento do microondas;

• O grelhador é desligado, mantendo-se no entanto muito quente;

• O temporizador pára automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante;

Poderá então, se o desejar:

• Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;

• Seleccionar outra função, colocando o selector de funções noutra posição;

Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o botão do temporizador.

! No final da utilização do forno rode sempre o Botão do Temporizador até zero pois, caso contrário, o forno começará a funcionar quando fechar a porta, podendo danificar-se se estiver vazio.

! Para interromper o funcionamento do microondas rode o Botão do Temporizador até ZERO ou abra a porta. Se pretender cancelar o processo de cozinhado, rode o Botão do Temporizador até ZERO e feche a porta.

! Com o forno a funcionar pode alterar o tempo de funcionamento, o nível de potência ou a função, actuando no respectivo comando.

Tempo de funcionamento

A selecção do tempo de funcionamento desejado é efectuada rodando o Botão do Temporizador.

Para tempos inferiores a 2 minutos rode o Botão do Temporizador até um tempo superior e depois retroceda até ao tempo desejado.

Sempre que o Botão do Temporizador se encontrar numa posição diferente de ZERO a luz do forno deve acender.

Quando terminar o tempo de funcionamento, o Temporizador emite um sinal sonoro e desliga automaticamente o forno.

Descrição de funções

Função Microondas

Coloque o selector de funções na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte.

Posição	Nível Potência	Potência
	Máxima	800 W
	Média	650 W
	Mínima	460 W
	Descongelação	290 W
	Manter quente	150 W

Antes de utilizar qualquer recipiente verifique se é adequado para fornos microondas (VER CONSELHOS SOBRE UTILIZAÇÃO DE LOUÇA).

Faça sempre um corte na casca dos alimentos, antes de os cozinhar.

Quando aquecer líquidos coloque-os num recipiente de boca larga para haver uma adequada exaustão de vapores.

Lembre-se que em microondas:

1. Quanto maior a quantidade de alimentos, maior será o tempo necessário para cozinhar.

2. Quanto mais baixa for a temperatura dos alimentos, mais tempo será necessário para os cozinhar.

3. Os alimentos menos densos preparam-se mais rapidamente.

4. Uma distribuição perfeita dos alimentos na base do forno microondas garante uma melhor uniformidade da cozedura. Dispondo os alimentos mais densos num anel exterior e os menos densos no centro de um prato permite cozinhar vários tipos de alimentos simultaneamente.

5. Deixando repousar os alimentos antes de os servir melhora a cozedura porque, mesmo depois de desligar o forno microondas, os alimentos continuam a cozer durante algum tempo.

6. Tapando os alimentos consegue-se encurtar o tempo de cozedura e reter os líquidos daí provenientes (os alimentos não ficam secos). As tampas devem ser de material transparente às microondas e deverão ter uma pequena saída para o vapor.

PT

Função Grill

Coloque o selector de funções na posição .

O forno dispõe de um limitador de temperaturas que controla as resistências eléctricas, ligando-as e desligando-as para manter a temperatura dentro de certos limites impostos.

É aconselhável o uso da trempe para aproximar os alimentos de grelhador e obter assim um melhor desempenho.

Posicione a trempe de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o aparelho.

! Durante a primeira utilização do grelhador é normal a libertação de fumos e odores devidos aos óleos inerentes ao processo de fabrico.

! Após as primeiras utilizações do grelhador é normal que a zona com orifícios, que protege as resistências do grelhador, fique ligeiramente deformada e dourada, devido às temperaturas elevadas.

! O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante o funcionamento do grelhador. Para que o aparelho fique fora do alcance das crianças, coloque-o numa altura mínima de 80cm.

! Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade do forno microondas e a grelha ficarão muito quentes. É recomendado o uso de luvas de cozinha.

! Durante um funcionamento prolongado do grelhador é normal que as resistências desliguem durante curtos períodos devido à actuação do limitador de temperatura de segurança.

! Não utilize recipientes plásticos ou de outros materiais pouco resistentes à temperatura, uma vez que podem danificar-se devido às temperaturas elevadas do grelhador.

Função Microondas + Grill

Coloque o selector de funções na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte.

Posição	Nível Potência	Potência
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W

Tabela de funções

Descrição de funções

Ícone	Descrição	Potência	Alimento
	Manter quente	150 W	Descongelação lenta para alimentos delicados, manter quente
	Descongelar	290 W	Cozinhar com pouco calor, refogar arroz Descongelação rápida
	Potência mínima	460 W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
	Potência Média	650 W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer legumes cuidadosamente Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
	Potência Máxima	800 W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos a alimentos pré-confeccionados
	1	240 W	Gratinar tostas
	2	390 W	Grelhar aves e carne
	3	530 W	Cozinhar empadões e gratinados
	4	680 W	Preparação de rolo de carne
	5	800 W	Gratinado de batatas
	Grill	1000 W	Grelhados

Precauções e conselhos

PT

Segurança geral

! Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno microondas não deve ser ligado até ter sido reparado por um técnico qualificado.

! É perigoso para qualquer utilizador, excepto um técnico qualificado, executar intervenções ou reparações que envolvam a remoção de qualquer tampa ou cobertura que assegure protecção contra a exposição à energia das microondas.

! Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos uma vez que estes podem explodir.

! As crianças só devem ser autorizadas a usar o forno microondas sem supervisão quando lhe tenham sido dadas instruções adequadas de modo que ela seja capaz de usar o forno microondas de forma segura e de compreender os perigos do seu uso incorrecto.

! Quando o forno microondas é utilizado no modo de combinado (microondas + grelhador), as crianças só poderão usar o aparelho sob supervisão de um adulto devido às elevadas temperaturas que se podem gerar.

! O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida (ver capítulo sobre Manutenção do Forno). Caso o forno não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície o que pode afectar a vida do aparelho e possivelmente originar uma situação perigosa.

• Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel vigie o forno microondas frequentemente devido à possibilidade de ignição.

• Se for observado fumo, desligue o forno microondas ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.

• Após aquecer biberões ou boiões de papa para bebé, agite ou mexa o seu conteúdo e verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.

• O aquecimento de bebidas em microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto deve ter-se cuidado ao manusear o seu recipiente.

• Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento por Microondas ter terminado.

• Use apenas utensílios adequados para Microondas. Não coloque nenhum utensílio metálico no interior do forno microondas, salvo os que são fornecidos com o aparelho e que foram concebidos para esse fim.

• Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir.

• Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas. PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

• Em caso de dúvida seleccione tempos curtos para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos por Microondas. Com tempos muitos longos os alimentos poderão ficar muito secos e até começar a arder.

• Não utilize o forno microondas para outra função que não seja para aquecer, cozinhar ou descongelar alimentos.

• O forno microondas não deve funcionar sem a bandeja ou em vazio.

• Não tape as aberturas de ventilação do forno microondas.

Eliminação

• Eliminação do material de embalagem: obedeça às regras locais, de maneira a que as embalagens possam ser reutilizadas.

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade da recolha separada.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Conselhos práticos

• Utilize recipientes de vidro, vitro-cerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistentes ao calor. Estes materiais permitem a passagem das microondas.

• Os recipientes de metal não permitem a passagem das microondas. Por isso, a comida dentro de recipientes metálicos tapados fica fria. Certifique-se que os objectos de metal – por exemplo uma colher – estão pelo menos a uma distância de 2 cm das paredes do forno e do interior da porta. O vidro da porta interior poderia ficar danificado através da produção de faíscas.

• Para conseguir descongelar ou cozinhar uniformemente peças de carne de tamanhos irregulares, podem tapar-se as partes mais finas com folha de alumínio. A folha de alumínio deve estar afastada no mínimo 2 cm das paredes do forno microondas, caso contrário poderá ocorrer arco eléctrico.

• Podem ser utilizados espetos de carne desde que sejam menores que a peça de carne.

• O cristal contém uma certa percentagem de chumbo podendo rachar se for utilizado num forno microondas. O mesmo poderá acontecer a recipientes de vidro com rebordos rebaptizados.

! A louça de porcelana pode ser utilizada no forno microondas mas não deve ter pegas ocas. No interior das pegas ocas pode depositar-se humidade que por acção das Microondas provocará um aumento de pressão, seguido da destruição da pega.

! Esta louça pode aquecer bastante, se o tempo de cozinhado for muito longo.

A louça de barro vidrado com pinturas pode ser utilizada no forno microondas desde que as pinturas estejam por baixo do vidrado.

Alguns vidrados e cores contém substâncias metálicas. Louça com este tipo de vidrados e cores não deverá ser utilizada no forno microondas pois pode ficar danificada.

Recipientes com banhos dourados ou prateados podem escurecer por acção das Microondas.

! A louça de material plástico deverá ser resistente a temperaturas de pelo menos 180° C, senão pode deformar-se. Louça de MELAMINA não é adequada para o forno microondas pois aquece muito.

Para aquecer ou cozinhar alimentos em sacos plásticos, estes deverão ser perfurados para que o vapor possa sair, impedindo o rebentamento do saco.

! Não devem ser utilizados recipientes de madeira no forno microondas.

Manutenção do forno

PT

• Se tiver dúvidas quanto à utilização de louça de vidro, barro ou porcelana no forno microondas, faça o seguinte teste:

- Coloque o recipiente vazio e um copo de água no interior do forno microondas;
- Feche a porta;
- Seleccione a Função Microondas à potência máxima;
- Ajuste o tempo de funcionamento para 1 minuto;

! Se durante este teste ouvir ruídos acompanhados por faíscas, desligue imediatamente o aparelho.

• Louça que apresente este comportamento ou aquela que, ao ser retirada do forno microondas, esteja muito quente, não é apropriada para Microondas.

! Recipientes de barro vidrado contém muitas moléculas de água e desta forma aquecem bastante. Contudo podem ser utilizados em Microondas.

! Em caso de dúvida contacte o fornecedor de louça e certifique-se de que é adequada para Microondas.

A utilização de tampas de vidro, de plástico ou um filme de plástico é aconselhada porque:

1 Impede saída excessiva de vapores, principalmente em cozinhados longos;

2. Acelera o processo de aquecimento dos alimentos;

3. Impede que os alimentos sequem;

4 Impede que o aroma se perca.

As tampas deverão ter orifícios para impedir formação de pressão. O filme de plástico deverá ser perfurado.

Biberões, boiões de comida para bebé e outros recipientes similares deverão ser aquecidos sem tampa, caso contrário podem rebentar.

Desligar a corrente eléctica

Certifique-se que a ficha está desligada da tomada antes de limpar o forno microondas.

Não usar detergentes abrasivos.

Limpeza do aparelho

Externo

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.

2 Evite a entrada de água no interior da carcaça.

Interno

1. Após cada utilização, limpe as paredes do forno com um pano húmido.

2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do forno microondas.

3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

4. A bandeja pode lavar-se normalmente com detergente para a louça ou na máquina de lavar.

PORTA, JUNTA DA PORTA E FRENTE DO FORNO MICROONDAS

1. Estas partes deverão estar sempre bem limpas, especialmente as superfícies de contacto entre a porta e a frente do forno microondas, para garantir boa vedação das Microondas.

2. Utilize detergente neutro, água morna e seque com um pano macio.

Substituição da lâmpada

A substituição da lâmpada deverá ser efectuada pelo Serviço de Assistência Técnica, pois é necessário a utilização de ferramentas especiais (ver Serviço de Assistência Técnica).

Resolução de problemas

As reparações ou intervenções efectuadas por pessoal não qualificado podem originar situações perigosas.

Toda e qualquer reparação ou intervenção deve ser efectuada pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados.

Se detectar alguma anomalia no forno microondas, e antes de contactar o S.A.T., efectue as seguintes verificações:

1. Verifique se a tomada à qual está ligado o forno microondas tem energia (ligue outro electrodoméstico a essa tomada e verifique se funciona).

2. Se a lâmpada do forno microondas acende mas os alimentos não aquecem, verifique se a porta está bem fechada (se a porta não fechar correctamente não serão produzidas Microondas).

Substituição do cabo de alimentação

Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.